

Pâtisserie

Pâtisserie

et compagnie

EXCLUSIF

**Steve
Moracchini**

Pas-à-pas
autour de
la poire

RECETTES TRÈS GOURMANDES...
30

*Tarek
Ahamada*
SON PARIS-BREST
NOISETTE
KACHA



**Claire
Heitzler**
Une pâtissière
engagée

Délices d'automne

LA FOLLE HISTOIRE

LE CHOCOLAT BAYONNAIS
UNE TRADITION RENOUVELÉE

DESSERT SIGNATURE

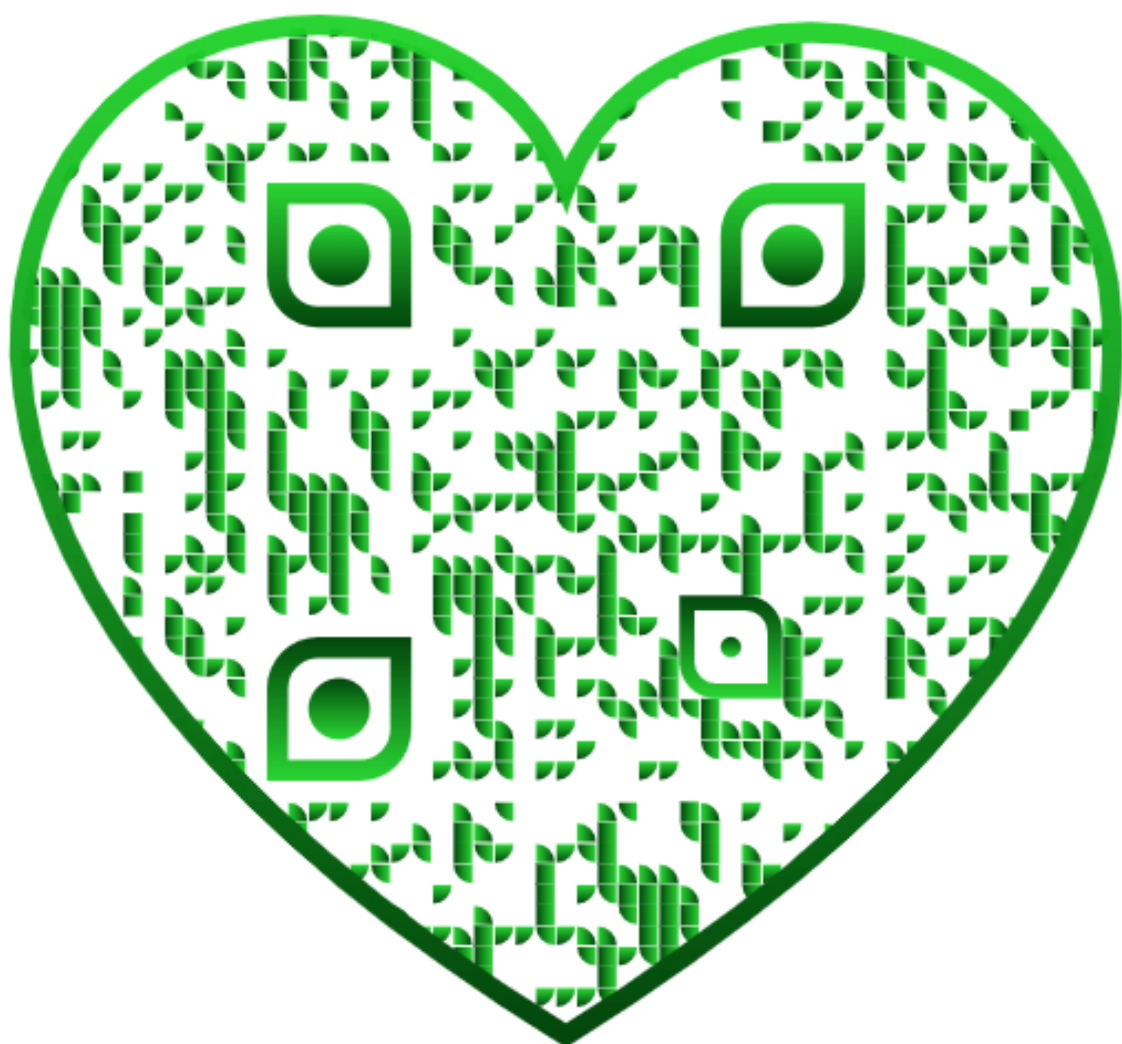
LE CHARIOT DE
PATRICK MESIANO

TRÉSOR DE NOS RÉGIONS

L'IRRÉSISTIBLE
CRÈME DE MARRONS

L 12761 - 64 - F : 5,90 € - RD

DOM : 6,9 € - BELUX : 6,4 € - CH : 10,2 FS -
CAN : 10,95 \$CA - ESP/PTA/GRY/PORT CONT : 6,9 € -
NCAL : 8,90 XPF - POL : 9,90 XPF - TUN 13 TND





Le magazine
des petits gourmands



Édito



La gourmandise n'a pas de saison. Et l'automne voit défiler les derniers fruits du verger, avec l'arrivée des noix, des châtaignes et autres irrésistibles noisettes. Dans ce numéro, la rédaction vous emmène au cœur de la créativité des chefs pâtisseries, d'est en ouest, de Cédric Perret au Clair de la Plume dans la Drôme, à Steve Moracchini, installé à l'hôtel Belles Rives à Antibes en passant par le jeune talent Charles Sandraz niché aux Trésoms sur les bords du lac d'Annecy, jusqu'à la folle histoire du chocolat au Pays basque, incarnée par les belles maisons comme Puyodebat, Cazenave et Pariès qui cultivent cette tradition avec amour. Sans oublier la pâtissière éclairée Claire Heitzler que nous avons eu la chance de rencontrer pour une interview exclusive et passionnante. On croque à pleines dents le dessert signature de Patrick Mesiano, à la tête de la création sucrée de l'hôtel Métropole de Monte-Carlo, et on savoure la crème de marrons du chocolatier ardéchois Pierre Chauvet. La gourmandise n'a peut-être pas de saison, mais il faut bien avouer que l'automne fait partie des plus riches et des plus régressives, et ce, pour notre plus grand bonheur. Entre douceurs d'enfance et saveurs réconfortantes, de quoi entamer la rentrée du bon pied, le plaisir ancré au creux de l'assiette. Bonne rentrée à vous, amoureux de la pâtisserie et de la gourmandise toute saison !

La rédaction





12



26

Sommaire



50



34



38

6 COURRIER
DES LECTEURS

8 ACTUS

12 SHOPPING

14 ZOOM SUR...
La noisette



18 *Dossier*
Le chef Cédric Perret

26 ENTRETIEN AVEC
Steve Moracchini

30 PÂTISSER EN PAS À PAS
Le sobacha

34 PÂTISSERIE DU MONDE
Direction le Portugal

38 RENCONTRE AVEC
Claire Heitzler

46 INSTAGRAM
Mathieu Turonnet

50 *Dossier*
Au jardin des délices

58 TRÉSOR DE NOS RÉGIONS
Le fondanlithique
raconté par Pierre Chauvet



18



62



86



68



74

62 LA FOLLE HISTOIRE DU...
Chocolat bayonnais

68 DÉCLINAISON
Les babkas à croquer

74 DESSERT SIGNATURE
Le chariot de desserts
par Patrick Mesiano

78 Dossier
Paris est une fête
gourmande

86 JEUNE TALENT
Charles Sandraz

92 MA PETITE LIBRAIRIE

94 LIVRES
Rencontre avec
Céline Duhamel

96 PETITS GOURMANDS
Ramène ton bento !

98 INDEX



Vos gâteaux !

Pour participer, envoyez-nous vos plus belles réalisations issues de préférence de notre magazine !

À chaque numéro, notre coup de cœur du mois gagne un an d'abonnement.



Quelle élégance cette « tarte noire » de Sylviane, habillée de fleurs du jardin. Chic !



Le soleil est entré en cuisine et a marqué la fête des Pères grâce au talent pâtissier de Manuela.



Ruméo, 11 ans, a tout d'un grand chef pâtissier et son entremets à la fraise nous le prouve !



Réalisation tout en finesse de la tarte aux fraises de Yann Brys et Alexis Beauvils par Sonia, parue dans le n° 57.



Nous croquerons volontiers dans ce Paris-Brest réalisé par Émilie, inspiré de la recette de Jeffrey Cagnes dans notre n° 61.



Cette création de @make_pastry_easy nous met en appétit : crémeux nougat, brownie, ganache montée cacahuète...



Bravo à Ismérie pour sa tarte myrtille cassis publiée dans notre n° 51.
Retour dans les archives !



L'entremets gianduja de Lisa augure un régal inoubliable !



Tenant dans la paume de la main de Marie-Hélène, ce petit chou au citron n'en est pas moins grand par le goût.

Écrivez-nous !

✉ patisserie@turbulencespresse.fr  [@patisseriesetco](https://www.facebook.com/patisseriesetco)  [@patisserieetcomagazine](https://www.instagram.com/patisserieetcomagazine)

Merci d'accompagner votre photo de vos nom, prénom et adresse postale.



Nous ne ferions qu'une bouchée du chou fraise, citron vert et basilic de Renaud !



La tarte aux pommes de Guénola est un véritable tourbillon de délice !



Superbe tarte kiwi coco, une association rare et affriolante proposée par @marielauroz.



Qui n'apprécie pas une tarte abricot romarin l'été ? Fraîcheur et régal garantis grâce à @attractionsgourmandes.



Quelle chic réalisation de la part de @mandarine_et_romarin qui revisite le chou fraise pistache.



La tartelette à l'abricot de @vladimir_baudelin a tout d'une grande : simplicité, élégance et fraîcheur.



Minimaliste en apparence, l'entremets fraise Earl Grey de @sabrina_epastry révèle une grande dextérité pâtissière.



Bravo à @tobothomas pour son Paris-Brest à la cacahuète irrésistible !



Douliou-douliou Tropézienne ! Bravo à @pas_fachee_avec_le_dessert pour sa réalisation associant la vanille et la nectarine.

C'est le Moment

Par Anastasie Viala



Dites oui, oui au Layer Cake

La franchise Paris Baguette s'offre un détour outre-Manche en proposant dans ses enseignes parisiennes un classique de la gastronomie anglaise : le Layer Cake. Que ce soit en version chocolat ou en version thé Matcha, ses multiples couches, alternant entre biscuit et crème parfumée, font de lui un gâteau aussi joli à l'intérieur qu'à l'extérieur. Cette générosité promet de combler toutes les fringales même les plus grandes. Disponible à la part pour un *tea-time* solo ou en gâteau entier en format 6 ou 10 personnes.

Entre 32 et 42 € le gâteau entier selon la taille, 5,90 € la part



Des Français en tête de liste

La Liste est un guide de voyage numérique qui référence plus de 45 000 adresses, mais surtout qui en offre un classement. En compilant des milliers d'avis et d'articles, une intelligence artificielle classe les meilleurs établissements mondiaux que ce soient des restaurants, des hôtels ou des pâtisseries. Les résultats aboutissent à cette fameuse « liste ». Cette année, le guide a décerné plus de 10 prix aux professionnels de la pâtisserie. Parmi les lauréats français, on retiendra l'attribution du prix du Chef Pâtissier le plus créatif au monde à l'étonnant Bastien Blanc-Tailleur, orfèvre de la pâtisserie festive dont les gâteaux de mariage ressemblent à des œuvres d'art. Autre distinction notable, le prix de la Meilleure Pâtisserie au monde décerné au Ritz Paris Le Comptoir et à son chef, François Perret.

Au-delà des pâtisseries créatives et ludiques, c'est aussi le lieu moderne et solaire qui a été récompensé.

Sites Internet :
bastien-blanc-tailleur.com
 et ritzparislecomptoir.com

Paéma Un grand changement

Pâtisserie du 7^e arrondissement de Marseille, bien connue des locaux pour ses chouquettes fourrées et ses pâtisseries aux saveurs innovantes, Paéma a déménagé et en a profité pour s'agrandir. Le chef pâtissier Paul Charreau propose des nouveautés à sa clientèle gourmande comme des cafés de spécialités pour aller avec les gâteaux à déguster.

31, avenue Pasteur à Marseille



Un salon 100 % chocolat

Que vous soyez professionnel ou fin gourmet, le Salon du chocolat et de la pâtisserie de Paris, qui aura lieu du 30 octobre au 3 novembre, au Parc des expositions de la porte de Versailles, est un événement à ne pas rater. Plus de 280 exposants de 40 nationalités seront sur place pour vous faire découvrir leur vision du cacao et ses infinies possibilités. Durant tout le week-end, des chefs pâtissiers de renom feront des démonstrations de leur savoir-faire juste sous vos yeux lors des Pastry Show, l'occasion rêvée de découvrir les secrets des maîtres de la gastronomie sucrée. Pour ceux qui vivent du chocolat ou de la pâtisserie, un Village sera le lieu de rencontres et d'échanges notamment autour des dernières innovations et de l'avenir de la filière.

Du 30 octobre au 3 novembre 2024, Parc des expositions, porte de Versailles, Paris, informations et billetterie sur salon-du-chocolat.com



Bon pour nous, bon pour la planète

Issus de l'association de Poilâne, boulangerie artisanale française à la notoriété internationale, et de Dengo, chocolaterie engagée qui propose du chocolat brésilien équitable, de gourmands sablés au chocolat et à la fleur de sel sont nés.

Une collaboration qui puise ses sources dans une volonté commune de proposer des gourmandises à moindre impact, que ce soit pour l'environnement ou le consommateur. Cuits dans des fours chauffés au feu de bois, n'intégrant ni conservateurs ni additifs, ces sablés chocolat et fleur de sel sont la définition même de la gourmandise régressive, réconfortants à souhait et sans une once de culpabilité.

Coffret de sablés Dengo x Poilâne, 9,80 €, disponible en boutiques ou sur dengo.com



Nicolas Paciello, deux boutiques éponymes

Nicolas Paciello, chef pâtissier de l'atelier et de la boutique Cinqsens, ouvre une nouvelle page de son beau parcours. En effet, ces deux établissements changent de nom et s'appellent désormais Nicolas Paciello Pâtisserie, une consécration pour celui qui a fait ses armes chez Fauchon et au Crillon. Mais aussi l'occasion de revenir à ses premiers amours, marbrés, tartes et flans.

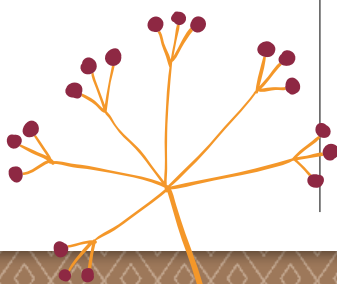
Atelier au 16, rue Méhul à Pantin ; boutique au 50, bd Jean Jaurès à Boulogne-Billancourt



Sur un petit nuage

Le succès de leurs pâtisseries originales n'est plus un secret à Lyon. Après avoir ouvert deux boutiques, dans le quartier Foch et à la Croix-Rousse, la fratrie Mariller s'est lancé le défi d'ouvrir un troisième point de vente à la gare Part-Dieu, dans la galerie Béraudier récemment inaugurée. Dans le même temps, ils en ont profité pour refaire leur communication. Désormais, on ne dit plus « Mariller - les saveurs », mais « Mariller - pâtissier rêveur ». Un vent de fraîcheur souffle sur le nuage Mariller.

5 place Charles Béraudier, 69003 Lyon

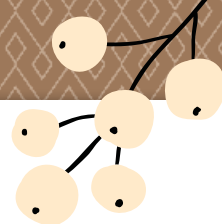




AVANT TOUT L'AMOUR DU GOÛT

Louise Riot devient la nouvelle cheffe pâtissière du Sofitel Scribe Paris Opéra. À 29 ans, elle crée désormais toute l'offre sucrée du lieu, que ce soit pour le restaurant Rivages ou le salon de thé Scribe et Cie. Elle qui considère la pâtisserie comme « un moyen d'expression » prend la parole au travers de délicates tartes citron-basilic ou d'alléchantes charlottes aux fraises. Fascinée par le goût naturel des produits bruts, elle tient absolument à ce que les clients « retrouvent la saveur originale du produit » tout en y apportant sa touche de légèreté et de liberté, à l'instar de son dessert préféré, le millefeuille au chocolat, déjà à la carte du Sofitel Scribe Paris Opéra.

1 rue Scribe, Paris



Un bout d'automne à savourer pour le goûter

Les premières feuilles commencent à peine à tomber, et pourtant, vous avez déjà envie de prendre un goûter au coin du feu ? La Biscuiterie Jeannette, installée en Normandie, répond à vos envies et propose de nouvelles saveurs de madeleines pour accompagner vos pauses. L'une à la pomme, l'autre au calvados, des douceurs qui ont clairement le goût de l'automne. Une autre façon de découvrir ce gâteau moelleux, icône de la gastronomie française. Comme les madeleines sont emballées individuellement, il est aussi possible de les apporter dans vos plus belles randonnées.

Entre 6,60 € et 6,80 € la boîte de 10 madeleines.
Commande en ligne sur jeannette1850.com

Explorations chocolatées

Se définissant comme le pionnier du Bean to Bar, un concept qui assure une maîtrise du processus de production de chocolat de la fève jusqu'à la tablette, Pierre Marcolini, maître chocolatier belge, n'a de cesse de rechercher de nouvelles origines de cacao. C'est dans cette démarche qu'il propose depuis peu dans ses 40 boutiques à travers le monde, une tablette de 75 g d'une nouvelle origine de cacao venue de République démocratique du Congo et travaillée afin que le résultat gustatif soit à la fois acidulé et intense (81 % de cacao). Toujours afin de proposer des nouveautés à sa clientèle, deux tablettes de chocolat au lait végétal, intégrant du lait de soja et du lait de coco, ont également été ajoutées à la gamme.

11,90 € la tablette de 75 g disponibles
en boutique ou en livraison





Infiniment pistache

Les purées d'oléagineux de l'entreprise berlinoise KoRo sont tout simplement exquises. Si vous n'avez pas l'occasion de vous rendre sur les marchés hebdomadaires berlinois, c'est KoRo qui viendra à vous. Commandez en ligne leur purée 100 % pistaches à la saveur d'une rare intensité.

Purée de pistaches, 500 g, KoRo, 24,25 €



Tendance rétro

L'élégance du motif Vichy se confirme encore une fois à travers cette collection Bistrot inspirée de lieux de vie ancrés dans le partage et les réjouissances de la table : restaurants, cafés, terrasses... Choisissez votre coloris Vichy favori (bleu, noir ou rouge) et une finition brillante ou vintage, mettant en valeur des lignes simples et modernes.

Ménagère 24 pièces Bistrot Vichy bleu, Sabre Paris, 390,60 €

Shopping

Par ici les épicuriens !

Si pour vous aussi le plaisir de manger commence par le plaisir des yeux, vous serez certainement sensibles à notre sélection en matière d'arts de la table, ouvrant la voie à d'autres délices...

Par Céline Via



Le goûter, c'est sacré !

Pour la rentrée, préparez des collations maison avec ces moules qui nous rappellent de fameux biscuits. Faites varier les formes et les plaisirs grâce à ces accessoires de qualité professionnelle, fabriqués dans les Hauts-de-France, reconnus pour leur anti-adhérence et leur démoulage optimal.

Moule 12 barres gourmandes et moule 12 petits-beurre, Flexipan, 39,90 € l'unité



Plus vrai que nature

Nous croquerions presque dans ces figues vertes modelées par Yasmine Falahat, céramiste londonienne inspirée par une variété de fruits et légumes colorés. Melon, grenade, pomme ou pastèque, donnez une touche de saisonnalité à votre décoration de table.

Plat en céramique, Yasmin Falahat, 90,78 €



Des boissons chaudes millimétrées

Pour accompagner vos pâtisseries, la Melitta LatteSelect est votre alliée. Dans la gamme premium depuis 2017, cette machine à espresso automatique a été récemment modernisée pour y apporter de nouvelles fonctionnalités. Son écran tactile intègre 12 recettes préétablies de boissons chaudes à base de café, de thé ou de lait, que l'on peut désormais personnaliser en réglant l'intensité, la longueur ou la mouture. Autre fonction notable, la Melitta LatteSelect mémorise jusqu'à 6 profils différents permettant de réaliser en quelques secondes votre boisson favorite.

Melitta LatteSelect, disponible en noir ou argent, 899 €



Minéralité et finesse

L'année viticole 2015, retenue pour son excellence, a donné naissance à une cuvée Bollinger exceptionnelle. Elle marque également le début d'une sélection de bois dans la forêt familiale de Cuis, composant une partie des fûts accueillant les vins de la Maison, dont La Grande Année 2015, un assemblage de onze crus, dont 60 % de pinot noir et 40 % de chardonnay.

Champagne La Grande Année 2015, Bollinger, ligne précédente à partir de 150 € la bouteille



Traditions

Les céramiques de l'atelier familial San Germán Pottery, à Mexico, se démarquent par leurs motifs Tonalá du nom de cette ville réputée pour son savoir-faire en matière de poterie, et dont témoigne cette assiette entièrement modelée et peinte à la main, empreinte de poésie.

Assiette style Tonalá, San Germán Pottery, visible chez Merci Paris, 26 €



Chaud devant !

Fabriquées à partir de cuir brut, dotées d'un rembourrage supplémentaire sur la paume des mains et de manches longues pour protéger vos bras contre les brûlures lorsque vous sortez un plat du four, ces maniques assurent votre sécurité jusqu'à 300 °C et se patinent harmonieusement avec le temps, faisant d'elles un accessoire solide et durable.

Maniques en cuir, Veark, 65 €

LA NOISETTE

Une palette de saveurs

Cette petite coque ronde aux couleurs d'automne qui roule sous vos pieds quand vous faites de la randonnée n'est pas seulement votre alliée santé, c'est surtout un oléagineux savoureux.

Ce petit fruit à écale (à coque dure) apprécié pour son goût unique est en effet un délicieux en-cas, mais c'est en cuisine que ses saveurs se révèlent véritablement. Torréfiée, concassée, entière ou en purée, la noisette se glisse aussi bien dans les recettes sucrées que salées.

Par Anastasie Viala

D'où vient-elle ?

Importés d'Asie Mineure, les noisetiers ont d'abord été utilisés par les Turcs qui sont les premiers à avoir cultivé leurs fruits. Une histoire qui se perpétue puisqu'aujourd'hui encore la Turquie fait partie des principaux producteurs de noisettes avec l'Italie, la France et les États-Unis. En France, la culture est essentiellement implantée en région Nouvelle-Aquitaine, dans le département du Lot-et-Garonne.

Comment la choisir ?

Sous forme de poudre, de purée, prête à croquer ou à émonder, la noisette se trouve dans les commerces alimentaires tout au long de l'année. Pour autant, si vous souhaitez en acheter des récemment récoltées, retenez que sa pleine saison s'étale de septembre à novembre.

Les noisettes sont souvent vendues sèches, en vrac. Vérifiez alors la brillance et la qualité de la coque, ainsi que la teinte. Si vous les achetez fraîches, entourées de leur peau verte, secouez-les et choisissez-les uniquement si vous n'entendez rien à l'intérieur. Enfin, il est aussi possible d'aller les récolter directement dans la nature, elles seront alors plus petites et parfois plus amères. Pour ça, il faut attendre que leur coque soit brune et qu'elles soient tombées au sol, elles deviennent comestibles

lorsque l'involucre (la collerette qui les protège) est sec et se détache de la coquille. Évitez toutefois de ramasser les noisettes véreuses, elles risqueraient de contaminer les autres, pour ça, il faut surveiller les aspérités et les trous sur la coquille.

Comment la consommer ?

La noisette apporte du croquant à vos plats. Elle peut décorer un gratin, accompagner des pâtes ou encore être l'ingrédient de base d'un dessert raffiné. Vous pouvez aussi bien l'utiliser en poudre pour une panure, un gâteau ou une farce, que torréfiée ou rôtie sur une soupe. Les possibilités sont infinies. Crue, elle est aussi très bonne et rassasiante !

Des saveurs à offrir ?

Selon qu'on la consomme pure, torréfiée ou broyée, la noisette ne se révèle pas de la même façon en bouche. Son goût subtil propose parfois des arômes de sous-bois, de café ou encore une saveur légèrement lactée. Associée au sucre, elle se révèle être un vrai régal pour les papilles, on en redemanderait, comme, par exemple, dans la pâte à tartiner.

Comment la conserver ?

La noisette n'est pas un fruit difficile à conserver. Protégée dans sa coquille, elle peut patienter plusieurs mois au frais et au sec dans un contenant. Décortiquée, elle tiendra quelques semaines loin de l'humidité. Pour autant, si vous souhaitez la conserver vraiment longtemps, et notamment en sauvegarder les nutriments, il est possible de la garder au congélateur.

Par quoi la remplacer ?

L'intolérance ou l'allergie aux fruits à coque est courante, cela peut être contraignant dans la préparation de certaines recettes. Pour remplacer la purée d'oléagineux que l'on peut faire à base de noisettes, utilisez de l'huile ou de la crème de coco. ♦

Astuce

Pour retirer la peau des noisettes sans difficulté, il faut les faire chauffer à 180 °C jusqu'à ce qu'elles jaunissent, les mettre dans un torchon et les laisser refroidir. Une fois froides, frottez-les contre le torchon, la peau se retirera toute seule.



PARIS-BREST NOISETTE KACHA

par Tarek Ahamada



6 P



2 H



1 H



24 H



EXPERT



Pour la meringue suisse :

72 g de blancs d'œufs • 132 g de sucre semoule

Pour la crème anglaise :

120 g de lait entier • 96 g de jaunes d'œufs • 120 g de sucre de canne divisé en deux parts de 60 g

Pour la crème au beurre meringuée :

204 g de meringue suisse • 336 g de crème anglaise • 480 g de beurre

Pour la crème pâtissière sans sucre :

1 020 g de lait entier • 240 g d'œufs entiers • 110 g de Maïzena • 105 g de beurre • 90 g de masse gélatine

Pour la crème Paris-Brest :

425 g de crème au beurre meringuée • 1 012 g de crème pâtissière • 155 g de praliné noisette • 77 g de praliné kacha • 233 g de pâte de noisette

Pour la pâte à choux :

133 g de lait entier • 200 g d'eau • 5 g de sel fin • 6 g de sucre semoule • 146 g de beurre • 193 g de farine T55 • 300 g d'œufs entiers

Pour le praliné kacha :

320 g de kacha soufflés • 100 g d'amandes • 292 g de sucre semoule • 100 g d'huile de pépins de raisin • 4 g de fleur de sel

Pour le praliné noisette :

500 g de noisettes du piémont • 250 g de sucre semoule • 4 g de fleur de sel

Pour la kacha caramélisée :

300 g de kacha • 114 g de sucre semoule • 30 g d'eau • 1,5 g de fleur de sel

Pour les noisettes caramélisées :

300 g de noisettes • 114 g de sucre semoule • 30 g d'eau • 1,5 g de fleur de sel • 12 g de beurre de cacao

LA VEILLE

Pour le praliné noisette : torréfiez les noisettes à 150 °C 30 min (attention de ne pas les brûler). Réalisez un caramel à sec, poussez un maximum la coloration (avant qu'il commence à mousser). Coulez sur une plaque papier. Laissez refroidir.

Mixez quand c'est froid au Thermomix. Ajoutez les noisettes mixées (gardez des grains). Ajoutez la fleur de sel et remixez légèrement.

Pour le praliné kacha : torréfiez les fruits secs à 150 °C 30 min (attention de ne pas les brûler). Réalisez un caramel à sec, coloration moyenne. Coulez sur une plaque papier. Laissez refroidir. Mixez quand c'est froid au Thermomix. Ajoutez les fruits secs. Mixez avec l'huile (gardez des grains). Ajoutez la fleur de sel et remixez légèrement.

Pour la meringue suisse : au bain-marie, dans un cul-de-poule, mettez blancs et sucre à 55 °C. Mettez ensuite dans la petite cuve du grand batteur. Mettez à foisonner jusqu'à refroidissement complet. En parallèle, faites la crème.

Pour la crème anglaise : faites chauffer le lait et la première moitié de sucre de canne. Versez sur les jaunes et le sucre de canne. Faites cuire à 85 °C. Mixez.

Pour la crème au beurre meringuée : sortez le beurre. Taillez-le en gros morceaux. Ajoutez dans l'anglaise très chaude 1/6 du poids du beurre. Une fois fondu, ajoutez à nouveau 1/6 du beurre, répétez l'opération jusqu'à totale incorporation. Faites bien foisonner jusqu'à l'obtention d'une texture crème au beurre. Ajoutez 1/3 de la meringue suisse dans la crème au beurre, mélangez à petite vitesse au fouet. Cornez. Recommencez deux fois l'opération. Lissez au bras pour une incorporation totale.

Pour la crème pâtissière (sans sucre) : faites chauffer le lait. Versez sur les jaunes et la Maïzena blanchis, faites cuire la crème pâtissière. Ajoutez le beurre et la masse gélatine. Stockez en bac gastro. Passez en cellule jusqu'à refroidissement.

Pour la crème Paris-Brest : ajoutez la crème pâtissière à la crème au beurre bien foisonnée puis les pralinés et la pâte de noisette. Mettez dans le mixeur jusqu'à l'obtention d'une texture ultra-lisse. Réservez 24 h, filmé au contact.

LE JOUR J

La pâte à choux : réalisez la pâte à choux sans trop la dessécher, à feu moyen après l'ajout de la farine dans le liquide, quand la pâte forme une boule homogène débarrassez dans la cuve du batteur et laissez tourner environ 4 min avec la feuille (jusqu'à ce que la pâte approche les 60°). Ajoutez les œufs petit à petit. Pochez dans les moules donuts Silikomart 72 mm de diamètre à 30 g avec une douille unie de 10. Congelez. Démoulez. Prenez les choux, passez au sèche-cheveux, et roulez dans la kacha soufflée mixée (bien en mettre au milieu). Dans un four à sol, les deux sols doivent être à 160 °C (ou chaleur statique pour un four traditionnel), enfournez environ 40 min. Desséchez 2 min à 170 °C au four ventilé.

Pour la kacha caramélisée :

faites un sirop à 120 °C. Sablez les fruits secs puis caramélisez.

Pour les noisettes caramélisées :

faites un sirop à 120 °C. Sablez les fruits secs puis caramélisez.

Le montage et les finitions :

ouvrez le chou en deux en laissant 2/3 de base et 1/3 de chapeaux. Glacez le chou avec le praliné noisette, parsemez la kacha caramélisée soufflée dessus et râpez des amandes à la râpe à truffe. Garnissez le fond du chou avec le praliné kacha et quelques noisettes caramélisées coupées en deux. Placez un emporte-pièce du même diamètre que le fond du Paris-Brest dessus et remplissez de crème en laissant le centre du donut vide. Retirez l'emporte-pièce en le chauffant si nécessaire. Placez-les au frigo pendant 30 min pour que la crème reprenne. Réalisez le pochage à l'aide d'une douille feuille sur trois étages puis remplacez le chapeau du Paris-Brest.

Une recette
signée Tarek
Ahamada, chef
pâtissier à l'hôtel
du Cap Eden Rock
à Antibes



Cédric Perret

Le goût de comprendre

Arrivé place du Mail à Grignan, vous serez porté par la sérénité du lieu que lui confère son lavoir du 19^e siècle, vous invitant à entrer dans la cour fleurie et paisible du Clair de la Plume, hôtel et restaurant gastronomique à l'histoire singulière. Chambres d'hôtes en 2003, à son ouverture, cet établissement a progressivement déployé son offre de restauration obtenant, en 2015, sa première étoile, et, en 2021, le prix Passion Dessert avec le chef pâtissier Cédric Perret.

Par Céline Via, photos : Léonard Cohade

Dans la recette que vous nous présentez, vous alliez la mûre au céleri. Comment cette association vous est-elle venue ?

J'oriente ma pâtisserie vers la cuisine. C'est pourquoi elle présente des arômes de cuisine, qu'elle contient des légumes, même si ce ne sont pas les éléments principaux. Dans cette recette, le céleri fait office de condiment, ce que je fais également avec le fenouil et tout un ensemble de produits de cuisinier. Je suis avant tout un cuisinier qui fait du sucré. Ma passion est la cuisine et mon métier est la pâtisserie. J'ai pris très tôt cette orientation, car, lorsque j'étais jeune, je pense que mon caractère se prêtait davantage à la pâtisserie : j'avais la volonté d'évoluer rapidement, j'aspirais à de bonnes conditions de travail, et cela peut paraître dérisoire, mais à l'époque, la climatisation était un Graal lorsque je travaillais sur la Côte d'Azur et les pâtisseries en profitaient. En outre, l'aspect artistique du métier m'a attiré. En vingt ans, je l'ai vu évoluer, car, à présent, nous mettons premièrement l'accent sur le goût puis sur le décor. Lorsque nous sommes jeunes et que nous débutons, il n'est pas évident de comprendre ce qu'est le goût, alors nous faisons du joli. Nous ajoutons du sucre, du chocolat et une dizaine de saveurs dans la même assiette, mais ces réflexes disparaissent avec le

temps. Enfin, j'étais sensible à l'ambiance au travail et, à l'époque, le climat était encore rude en cuisine. Alors qu'ils étaient une vingtaine à travailler en cuisine, nous étions tout juste trois en pâtisserie, au calme et avec de la musique en fond. Cet environnement serein me permettait de prendre plaisir et était propice à la création.

L'évolution de votre pâtisserie vous a mené, en 2021, à recevoir le prix Passion Dessert. Comment avez-vous appréhendé cette récompense ?

Je n'ai pas travaillé en vue de l'obtenir, car je pâtisse par envie et tant que je m'amuse. Je n'ai jamais été une bête de concours et je ne suis pas en quête de résultats, si ce n'est le plaisir que prend mon équipe au travail. Cela est primordial, avant même de répondre aux attentes des clients, car, lorsque nous prenons plaisir à pâtisser, ils le ressentent dans l'assiette. Il est essentiel de travailler pour soi avant de penser aux diverses attentes, afin de ne jamais souffrir en vue d'atteindre un but. Je compare cela aux chefs qui obtiennent leur troisième étoile, qui se sont sacrifiés toute leur vie pour l'atteindre, et qui se donneront autant de mal pour ne pas la perdre. Peu importe que je reçoive des récompenses ; qu'il y en ait ou qu'il n'y en ait pas, je poursuis ce que j'ai entrepris. ►

► **Savez-vous pour quelles raisons ce prix vous a été décerné ?**

Le guide Michelin a récompensé ma pâtisserie pour sa particularité. Elle présente toujours une trame aux goûts francs, c'est-à-dire que je n'aime pas les mélanges dans l'assiette. Lorsque je prépare un dessert à la fraise et à la rhubarbe, il ne s'agit pas de réaliser un jus de fraise avec de la rhubarbe, mais que leurs goûts respectifs se distinguent. Cela se traduit parfois par des petites pointes de légumes ou d'épices qui surgissent. Si je souhaite ajouter de l'anis, je parsème trois ou quatre graines sur le dessert, mais je ne le réduis pas en poudre ou je ne l'infuse pas dans une crème. Je préfère que nous tombions sur une graine et qu'elle surgisse soudainement sous la dent, jouant sur la longueur en bouche de chaque élément. Ce peut être un des aspects qui justifient ce titre, mais c'est avant tout la Maison qui l'a obtenu et l'ensemble de l'équipe.

Un an plus tard, en 2022, le chef Julien Allano a quitté le Clair de la Plume pour se consacrer à la création de son propre restaurant à Bonnieux, dans le Vaucluse. Le chef Benjamin Reilhes a alors rejoint le Clair de la Plume. Comment avez-vous perçu ce changement dans l'équipe ?

L'arrivée du chef s'est très bien déroulée. Nous partageons une même perception de la cuisine et il est également à l'écoute. À son âge, 31 ans, je n'étais pas aussi outillé que lui. Il a la qualité d'être perméable aux conseils et à l'expérience des personnes qui l'entourent. Pour ma part, je ne veux pas aller à contre-pied de son style, c'est pourquoi je fais évoluer quelque peu ma façon de faire, afin d'atteindre une cohérence entre sa cuisine et ma pâtisserie. Le changement confère une nouvelle dynamique d'équipe et je le perçois toujours positivement.

La carte du restaurant gastronomique est co-signée par le chef Glenn Viel. De quelle manière votre coopération se déroule-t-elle ?

Nous nous connaissons de longue date et c'est Glenn qui a proposé Benjamin pour le poste de chef exécutif au restaurant gastronomique. Dès lors, l'équation est déjà bonne, car, au-delà de la cuisine, nous partageons une complicité. Glenn n'est pas en permanence avec nous en cuisine, mais il vient de temps en temps et ces moments nous permettent de faire des essais, de goûter, de réfléchir à un plat ou à ce qui peut, parfois, bloquer dans une association de saveurs. Il lui arrive d'éclaircir un problème dans un plat de Benjamin, mais sans jamais chercher à lui donner une direction. Au contraire, sa présence permet à Benjamin d'avancer selon ses intuitions.

Vous avez aussi poursuivi vos intuitions tout au long de votre parcours...

J'ai toujours observé les personnes qui travaillent autour de moi. Lorsque j'étais jeune, je prenais systématiquement des notes, j'écrivais les recettes qui me plaisaient en me disant que je les reproduirais un jour, autant en cuisine qu'en pâtisserie. Souvent, en fin de service, je donnais un coup de main en pâtisserie et j'en profitais pour demander au chef si je pouvais prendre la recette. Cette façon de faire est également liée à mon caractère, car j'évite le formatage et je n'ai pas entrepris le cursus classique, enchaînant les grandes Maisons. Cela procure l'avantage de n'avoir aucun blocage, notamment en matière de construction de desserts. Il peut être difficile de déroger aux prérequis si nous les avons appris : il faut un croustillant, du chocolat, telle ou telle texture ou encore une glace... Au fond, chaque pâtissier est libre. Nous pouvons avoir un cadre, mais il ne faut pas se mettre de barrière. Le cadre, lui, est simplement de faire ce que nous souhaitons. Ainsi est ma ligne de conduite, tout en veillant à conserver un équilibre et à éduquer son palais, qui est la clé de la liberté. Les jeunes pâtissiers devraient goûter en permanence. Goûter cinq fraises et le faire jusqu'à ce qu'ils reconnaissent les cinq variétés au goût. La jeune génération de pâtissiers n'a plus ce réflexe, mais je les encourage à le faire quotidiennement et même plusieurs fois par jour pour une même préparation. Le cerveau est un véritable ordinateur, une base de données qu'il faut alimenter toute sa vie pour être en mesure de ressentir les différences, les changements et de créer à partir de ces connaissances.

Cette exploration des saveurs, comment se concrétise-t-elle dans vos pâtisseries ?

Je travaille en inversion entre le dessert et l'accompagnement. Si ce premier est au citron et à l'olive, ce deuxième est à l'olive et au citron. J'approfondis ces oppositions et j'aime également proposer une touche d'amertume, une saveur que nous mettons du temps à apprécier, car nous avons ou non une prédisposition à cela. C'est une question de travail et de curiosité. Pour ma part, à 7 ou 8 ans, je commandais déjà des Schweppes tonic au café que tenait mon grand-père, lorsque les autres enfants buvaient des sodas ou des jus de fruits. Grâce à ma mère, j'ai été éduqué très tôt au goût, car elle n'achetait pas de produits industriels, elle cuisinait. Dès lors, je n'ai jamais aimé les goûts standardisés et neutres des plats préparés. En revanche, je retiens la tactique de l'industrie qui consiste en une exacerbation de certaines saveurs par l'association de plusieurs ingrédients. Quel rapport de chimie est à l'œuvre dans ce plat qui plaît tant aux consommateurs ? C'est ce que j'appelle être



un « filou du palais », mais une fois que nous l'avons compris, nous le faisons avec des produits de qualité et ce sera indéniablement meilleur. C'est pourquoi je cache un petit piquage de céleri à tel endroit du dessert ou une feuille de coriandre en dessous. De cette manière, quand nous mangeons autour d'une table, tout le monde ne tombe pas sur le même goût au même moment et vit la dégustation comme une succession d'étapes en bouche. Avec le chef, nous partageons pleinement cette approche qu'il applique aussi à ses plats. Par ailleurs, il faut interroger certaines conventions. Pourquoi finir un repas avec un dessert au chocolat, après avoir mangé celui aux fruits ? Cela ne me paraît pas logique, pourquoi ne pas terminer sur une note de fraîcheur ? Les choses sont simples si seulement nous sommes curieux et observateurs. Cela nous ouvre des domaines sensationnels. Lorsque l'idée de mon chocolat fumé m'est apparue, je préparais simplement un dessert au chocolat et la cheminée du château était allumée. Je l'ai goûté et, en même temps, je sentais cette odeur de fumée. « Pourquoi ne pas les allier ? », me suis-je dit. J'ai essayé de fumer le chocolat avec toute sorte de bois jusqu'au moment où je suis allé au plus simple et que je l'ai fumé avec du grué. C'était du bon sens ! Les choses sont juste sous nos yeux. C'est ainsi que nous avons trouvé une solution pour la recette chocolat basilic. Tel quel, le dessert ne fonctionnait pas. Le chef manie

beaucoup les huiles et puis, un jour, j'ai emprunté son huile de basilic, son gel passion qu'il utilise dans une recette avec des carottes, et qui était là, devant moi. Je prends également son gel yuzu, je mélange, je goûte et je me rends compte que quelque chose d'intéressant s'en dégage. Parmi les ingrédients de la vinaigrette, je remplace le vinaigre par le gel passion qui est également acétique. Je crée une base à partir de ce gel passion et de pectine, qui va me permettre de la travailler comme une mayonnaise une fois que je l'émulsionne avec l'huile de basilic. Mais j'avais le sentiment qu'il manquait encore quelque chose... Puis je pense aux gousses de vanille qui m'ont servi à la préparation de la glace vanille, dont je prépare jusqu'à 2 000 litres par an, et que je garde pour les faire sécher puis infuser dans un sirop à base de sucre inverti, donnant une eau de vanille. Une fois filtrée, j'obtiens une extraction de vanille que j'ai alors ajoutée à la recette de vinaigrette et qui fait la liaison entre le gel passion et l'huile de basilic. Lorsque je mixe le tout, j'obtiens une texture de mayonnaise. Nous avons créé, sans le vouloir *a priori*, une mayonnaise végétale, grâce à nos échanges en cuisine, à ce qui se trouve dans notre environnement le plus proche et en cherchant à comprendre comment fonctionnent les choses. C'est une façon de vivre. J'aime pousser la compréhension d'un élément, d'un problème, pour que sa solution me paraisse facile et qu'elle éveille de la créativité. ♦



CHOCOLAT BASILIC



15 P



1 H 30



1 H



12 H



EXPERT

Pour le crémeux :

128 g de lait entier • 128 g de crème •
51 g de jaunes d'œufs • 23 g de sucre •
154 g de chocolat Vila Cracinda

Pour l'enrobage :

375 g de beurre de cacao • 375 g de
chocolat Vila Gracinda

Pour la ganache montée :

94 g de chocolat au lait San Martin •
65 g de crème • 140 g de crème •
2 g de gélatine

Pour la tuile :

50 g de glucose • 120 g de beurre •
10 g d'eau • 100 g de sucre • 2 g de pectine
• 25 g de sucre • 120 g de grué de cacao

Pour le gel passion :

187,5 g de purée passion • 5 g de pectine •
67,5 g d'eau • 28 g de sucre

Pour la vinaigrette :

250 g d'huile de macérat • 125 g d'huile
de basilic • 90 g de gel passion •
37,5 g d'extraction de vanille

Pour le sorbet :

67,5 g de jus de citron • 405 g d'eau • 33 g
de dextrose • 75 g de sucre • 4,5 g de super
neutrose • 23 g de sucre inverti • 16,5 g de
basilic

Pour l'espuma chocolat :

500 g de lait entier • 134 g de chocolat Vila
Gracinda • 4 g d'agar-agar

Le crémeux : réalisez un crémeux. Pochez
avec une douille de 6 mm des cylindres de
10 cm. Surgelez les cylindres puis enrobez-les
avec l'enrobage et réservez.

L'enrobage : faites fondre le tout à 45 °C.

La ganache montée : réalisez une ganache
avec les 65 g de crème. Réservez-la au froid
durant 12 h. Montez-la ensuite comme une
chantilly.

La tuile : portez à ébullition le glucose, le
sucre l'eau et le beurre. Ajoutez la pectine et
les 35 g de sucre. Ajoutez le grué de cacao.
Faites cuire la tuile à 175 °C et découpez-la
à chaud.

Le gel passion : faites bouillir la purée avec le
sucre, l'eau et la pectine.

La vinaigrette : émulsionnez les ingrédients
ensemble.

Le sorbet : faites cuire le basilic. Réalisez un
sorbet en mixant le basilic cuit.

L'espuma chocolat : portez le lait à
ébullition avec l'agar-agar puis émulsionnez
sur le chocolat.

Le dressage : pochez la ganache montée sur
le crémeux avec une douille plate. Marbrez le
gel passion puis ajoutez les tuiles.





LA MÛRE



6 P



1 H 30



6 H 30



15 MIN



MOYEN

Pour le jus de mûre :

130 g de mûres • 10 g de sucre à confiture

Pour la tuile mûre :

102 g de jus de mûre • 25 g de sucre glace •
10 g de farine • 25 g de blancs d'œufs

Pour le confit de mûre :

50 g de mûres cuites en jus • 25 g de sucre

Pour les mûres confites :

100 g de mûres • 20 g d'huile d'olive •
10 g de sucre roux

Pour l'assaisonnement :

10 g de céleri branche

Pour la faisselle de chèvre :

50 g de faisselle de chèvre • 5 g de sucre •
10 g d'huile d'olive

Le jus de mûre : mettez les mûres sous vide et faites-les cuire au four vapeur à 76 °C pendant 6 h. À la sortie du four, passez-les à la passette et gardez la pulpe pour le confit. Épaississez le jus avec le sucre à confiture.

La tuile de mûre : mélangez le blanc d'œuf avec le sucre et la farine. Ajoutez le jus de mûre et faites cuire le tout à la casserole. Laissez refroidir puis étalez sur un papier silicone avec une règle de chocolatier. Faites cuire au four à 130 °C durant 8 min puis façonnez en buisson.

Le confit de mûre : compotez la pulpe cuite avec le sucre au coin du feu.

Les mûres confites : enrobez les mûres sur une plaque avec l'huile d'olive et le sucre roux. Faites cuire les mûres 3 min à 130 °C. Gardez le jus de cuisson pour le dessert.

L'assaisonnement : coupez le céleri en petits cubes et disposez-les sur les mûres confites.

La faisselle de chèvre : mélangez au fouet la faisselle, le sucre et l'huile d'olive.

Le dressage : disposez au centre de l'assiette le confit de mûre. Ajoutez les mûres en couronne puis la faisselle. Déposez le confit sur la faisselle et finissez par une cuillère de jus de cuisson. Disposez enfin la tuile buisson sur le dessert. Au dernier moment, versez le jus de mûre.





Entretien avec



STEVE MORACCHINI

Franchir le pas de l'hôtel Belles Rives à Juan-les-Pins vous amène également à traverser le temps. Son style Art déco vous laisse aisément imaginer la présence de l'écrivain F. Scott Fitzgerald et de son épouse Zelda, tombés sous le charme du cap d'Antibes dans les années 1920. Sur sa terrasse fleurie aux tonalités rose et bleue, observant au loin les skieurs nautiques s'élancer de son célèbre ponton, nous rencontrons le chef pâtissier Steve Moracchini qui, depuis douze ans, écrit la partition sucrée de cet établissement renommé, et s'est vu décerner, en 2016, le titre de chef pâtissier de l'année par le Gault & Millau. Rejoints par le chef exécutif Aurélien Véquaud, notre entretien se poursuit en un échange à l'image de leur étroite collaboration en cuisine.

Par Céline Via, photos : Léonard Cohade

L'hôtel Belles Rives vous permet d'exprimer plusieurs facettes de votre métier...

Oui, ce qui me plaît ici, c'est de retrouver l'essentiel de la pâtisserie, que ce soit de l'artisanat, des réalisations pointues ou plus gourmandes. Nous essayons de nous renouveler afin de ne jamais entrer dans des habitudes. Nous allons à la recherche d'idées, qui peuvent parfois sembler incohérentes pour certains, mais qui s'imposent une fois qu'elles sont goûtées.

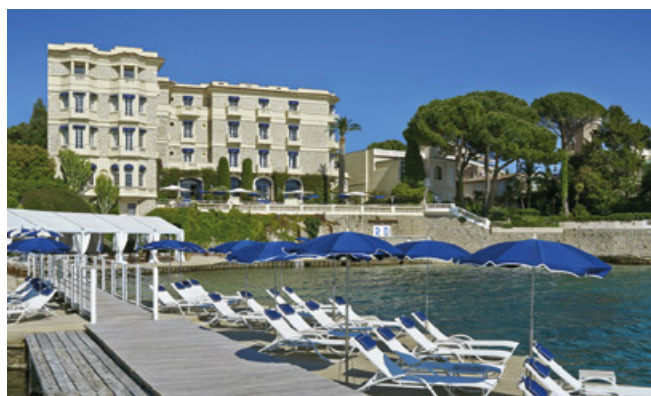
Vous dites incohérentes parce qu'elles sont audacieuses ?

Oui, audacieuses. Par exemple, je propose un dessert intitulé Fragrance, imaginé tel un parfum mettant en valeur notre terroir. À table, la dégustation débute avec une feuille de géranium que vous frottez entre vos mains, les imprimant

de son essence. Puis, lorsque vous portez une cuillère à la bouche, vos sens sont stimulés à la fois du point de vue du goût et de l'odorat, car vous retrouvez le géranium également dans l'assiette. Des notes de tête et des notes de cœur se révèlent comme dans un parfum.

Sur le même thème, vous avez élaboré une pâtisserie nommée Rose Belles Rives. Pouvez-vous nous la présenter ?

La Rose Belles Rives est une véritable fleur créée spécialement par la Maison Meilland pour notre établissement. Le nom est désormais déposé et il est possible d'acheter ces roses éponymes au parfum extraordinaire. Ce fut un véritable honneur pour nous, c'est pourquoi j'ai souhaité la célébrer dans un dessert à la framboise et au litchi. Je ne suis pas un adepte du moule, mais j'apprécie ►



► au contraire de travailler à la poche, rappelant la main de l'artisan. Dès lors, chaque rose est unique, certaines présentant des pétales serrés alors que d'autres sont épanouis...

À propos de Maison, vous avez effectué une grande partie de votre carrière ici, à l'hôtel Belles Rives de la famille Estène-Chauvin, que vous avez intégré en 2012...

Oui, le temps passe vite... Observer cela avec du recul me fait prendre conscience que nous ne cessons de construire depuis douze ans, et cela avec le soutien de notre direction. Dès lors, pourquoi chercher ailleurs lorsque nous nous sentons bien et que l'équipe est fidèle ? Nous voyons également grandir ses membres, à l'image d'Amélie qui est à mes côtés depuis quatre ans. Elle a intégré la brigade en tant que commis pâtissière et est à présent sous-chef. Nous avons un noyau solide au sein de la brigade et nous aimons guider chacun sur le bon chemin pour le remercier de son implication plusieurs années durant. J'aime faire grandir les jeunes, car je n'ai pas bénéficié de cette chance. Mon parcours n'est pas émaillé de grands chefs qui m'auraient

♥♥ Je définirais mon identité à travers des desserts cuisinés qui ont de la personnalité et qui racontent quelque chose. ♥♥

appris les rouages du métier. Je me suis construit tout seul, en commençant par l'artisanat durant près de dix ans. Je pratiquais une pâtisserie de base, ce dont j'ai fini par me lasser, car je devais m'adapter à cette boîte dans laquelle sont disposés les gâteaux. Impossible d'ajouter du jus, d'élaborer des décors ou de travailler en hauteur... C'est pourquoi je me suis orienté vers la restauration, ce qui est un tout autre univers incitant à chercher son identité de pâtissier.

Êtes-vous parvenu à la trouver ?

Je définirais mon identité à travers des desserts cuisinés qui ont de la personnalité et qui racontent quelque chose. Avant tout, il est essentiel de

trouver le bon produit. Il peut être simple, comme des noisettes, mais elles doivent être d'excellente qualité. Sur le bassin méditerranéen, nous sommes gâtés de magnifiques agrumes ou encore de fruits rouges.

Vous explorez également des produits rarement utilisés en pâtisserie comme le cresson de Para, la népita, la chryste marine ou encore l'aloë vera...

Ce sont des herbes maritimes qui poussent à nos pieds, j'ai donc eu envie de les intégrer à mes desserts. La népita est quant à elle une herbe aromatique du maquis corse. Nous testons des associations qui parfois ne fonctionnent pas ou mettent du temps à aboutir. En ce moment, nous travaillons un dessert autour de la fraise que j'ai repris une vingtaine de fois, car, selon moi, tant qu'il ne se passe rien à la deuxième bouchée et que nous n'avons pas envie d'une deuxième assiette, cela signifie que nous ne sommes pas encore parvenus à une recette intéressante. Avec le chef Aurélien Véquaud, nous travaillons ensemble depuis sept ans et goûtons chaque dessert. Au restaurant La Passagère, je cherche à exprimer son

univers et non le mien, afin d'atteindre une cohérence avec sa cuisine. Nos clients viennent à La Passagère pour découvrir sa cuisine, et notre objectif est de la comprendre, de la retranscrire avec notre savoir-faire pâtissier. Nous sommes tous investis dans cette quête créative, et ce sont parfois nos jeunes recrues qui proposent le dessert que nous retiendrons. Avec le chef, nous avons rapidement réussi à créer une fibre qui se révèle lorsque nous mangeons notre propre menu : la coordination entre les plats et les desserts est perceptible et se dessine telle une colonne vertébrale. Rien ne sort de cuisine si nous avons un doute et si l'émotion n'est pas présente.

En quoi consiste votre myriade de desserts ?

Je ne voulais plus que les gens choisissent leur dessert. Généralement, ils optaient pour ce qu'ils connaissaient afin de ne pas être déçus, alors que nous proposons six ou sept desserts à la carte, entre 20 et 25 euros l'unité. À ce prix, ils veulent naturellement s'assurer d'être satisfaits. Pire encore, je ne pouvais supporter qu'ils se passent de dessert, comme si ce dernier était facultatif. C'est pourquoi nous avons décidé de l'intégrer au menu sans faire mention de son prix. Nos clients n'ont plus le choix et se laissent porter par notre proposition. Ainsi, ils pénètrent réellement notre univers et je peux leur faire découvrir des saveurs vers lesquelles ils ne seraient pas allés d'eux-mêmes à travers des émulsions, des jus, un dessert central... Cela exige beaucoup de travail, car nous présentons minimum deux séquences avec des satellites. Sur quarante-cinq couverts, nous envoyons cent vingt assiettes.

L'établissement est imprégné de l'histoire de l'entre-deux-guerres et de ses figures littéraires, dont le chef de file, F. Scott Fitzgerald, fréquentait la villa Saint-Louis, devenue l'hôtel Belles Rives. Vous faites un clin d'œil à ce passé mythique à travers le service de l'absinthe. Comment l'avez-vous élaboré ?
L'un de nos collaborateurs nous a suggéré d'explorer l'absinthe qui



était proposée dans un bar d'Antibes. Nous avons alors observé la manière dont nos collègues la présentaient et nous l'avons étudiée de telle sorte qu'elle s'inscrive dans l'historique de la Maison, marquée par les Années folles à l'époque où elle représentait le nectar interdit qui faisait tourner la tête. Ce genre de projet plutôt impulsif voit le jour, car nous échangeons sur nos idées et les développons ensemble. Nous sommes partis à la recherche du service classique de l'absinthe que nous avons déniché à la Maison de l'absinthe. D'antan, l'eau gouttait sur le sucre, et lorsqu'il était fondu, l'absinthe pouvait être dégustée. Nous avons réinterprété ce procédé tout en conservant son rôle de digestif et de rince-palais. Les premiers essais étaient définitivement trop forts ! Nous avons élaboré un bonbon imbibé de liqueur, dont nous avons ajusté le dosage. Il est accompagné d'une glace à l'agastache, une herbe intensément florale.

Au bar Fitzgerald, plongé dans l'atmosphère des années 1930 avec sa décoration Art déco, vous proposez des « gourmandises au mètre ».

De quoi s'agit-il ?

Sur une planche en bois d'un mètre, nous présentons aux clients une suite de mignardises dont l'idée est apparue au moment où nous élaborions les myriades. Le but est d'émoustiller la gourmandise et de savoir jusqu'où elle peut aller face à une pavlova abricot, un croustillant basilic aux framboises, un tube chocolat cacahuètes ou encore un moelleux aux agrumes... Le mètre est pensé pour être partagé, avec cinq pâtisseries par personne. En hiver, c'est le seul point de restauration ouvert avec le restaurant gastronomique La Passagère. En été, les clients ont accès au restaurant de la plage où est présentée une collection de desserts que nous retrouvons également au Paseo de l'hôtel Juana, à quelques mètres du Belles Rives. Nous y proposons en particulier des tiramisus au café, aux fruits rouges ou encore au limoncello. ♦

Pâtissez en pas-à-pas



LE SOBACHA

la poire du Comice et le sudachi

par Steve Moracchini



10 P



1 H 30



25 MIN



12 H



MOYEN



Organisation

LA VEILLE :

sorbet poire + chips poire + gel poire + gel sudachi cardamome

LE JOUR J :

sauce sudachi + tube poire

Pour le sorbet poire :

500 g de poires fraîches • 200 g d'eau • 30 g de glucose • 100 g de sucre • 5 g de stabilisateur • 1 pointe d'acide ascorbique

Pour la chips poire :

2 poires • 500 g d'eau • 250 g de sucre • 35 g de jus de citron

Pour le gel poire :

250 g de parure de poire • 2 g d'agar-agar • QS acide ascorbique

Pour le tube poire :

3 poires • QS sauce sudachi

Pour le gel sudachi cardamome :

15 g de cardamome verte • 125 g d'eau • 125 g de sudachi • 40 g de sucre • 3 g d'agar-agar

Pour la sauce sudachi :

300 g de sucre • 325 g de sudachi

Pour le montage :

QS sobacha (graines de sarrasin torréfiées) • quelques pousses de mélisse



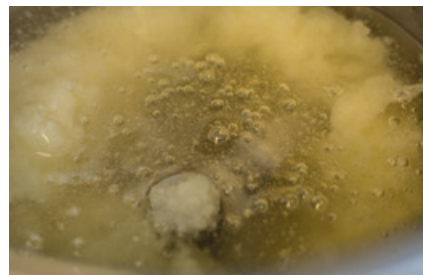
Le saviez-vous ?

Le sudachi est un agrume japonais, dont la saison débute au mois d'août et s'achève au mois de décembre. Son zeste et son jus sont prisés par les Japonais et, à l'instar du yuzu, il se déguste à différents stades de maturité.

La veille : le sorbet poire



1 Épluchez les poires fraîches, coupez-les en morceaux et mixez-les. Ajoutez une pointe d'acide ascorbique.



2 Réalisez un sirop : faites chauffer l'eau, le sucre, le glucose et le stabilisateur. Remuez continuellement pour que ce dernier soit correctement intégré. Laissez refroidir et ajoutez la purée de poires.

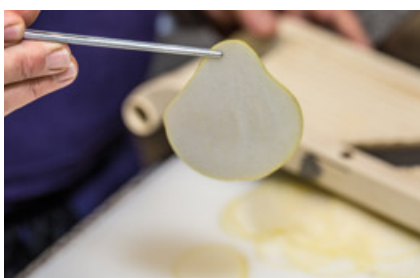


3 Laissez prendre une nuit au congélateur puis passez le mélange au Pacojet.



4 Étalez-le sur une plaque japonaise et réalisez les rosaces à l'aide d'un boulier. Réservez au congélateur.

La chips poire



5 Coupez finement les poires avec leur peau à la mandoline.



6 Réalisez un sirop : faites chauffer l'eau, le sucre et le jus de citron. Une fois à ébullition, plongez les tranches de poires dans le sirop puis laissez-les 1 ou 2 min, jusqu'à ce qu'elles deviennent translucides sans les laisser se transformer en purée.



7 Sortez-les et posez-les sur une plaque allant dans le déshydrateur. Laissez-les sécher une nuit à 60 °C (ou bien une nuit au four à 50 °C).



8 Le lendemain, recourbez-les doucement autour d'un tube et à l'aide d'un sèche-cheveux. Conservez-les au sec dans une boîte hermétique.

Le gel poire



9 Rassemblez les parures et récupérez la chair de la poire autour des trognons.



10 Mixez avec une pointe d'acide ascorbique et chinoisez.



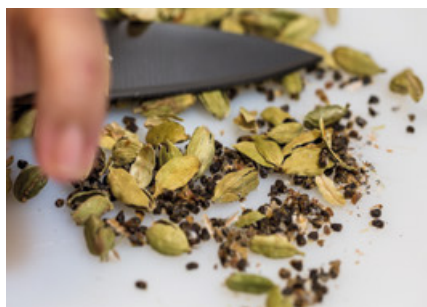
11 Dans une casserole, faites chauffer le jus, ajoutez l'agar-agar et remuez jusqu'à ébullition.



12 Laissez refroidir dans un plat à température ambiante et mixez.



Le gel sudachi cardamome



13 Écrasez les gousses de cardamome.



14 Faites chauffer l'eau et le sudachi puis laissez infuser les gousses de cardamome et leurs graines durant 20 min.



15 Chinoisez puis écrasez le mélange pour récupérer les essences de la cardamome. Ajoutez le sucre et l'agar-agar.



16 Portez le mélange jusqu'à ébullition pour dissoudre correctement l'agar-agar. Laissez refroidir et mixez.



Conseil

Ne laissez pas monter la température de l'infusion, au risque de brûler la cardamome.

Le jour J : la sauce sudachi



17 Réalisez un caramel à sec : versez le sucre dans une casserole et laissez sur feu moyen. Lorsque le caramel se forme, remuez par intermittence puis laissez-le cuire jusqu'à atteindre une couleur brune.



Conseil
Poussez légèrement la cuisson du caramel pour obtenir de l'amertume.

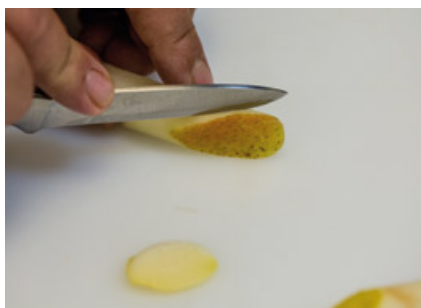


18 Déglacez-le avec le jus de sudachi, portez à ébullition, mélangez et conservez-le au réfrigérateur.

Le tube poire



19 À l'aide d'un tube de 2 cm, détaillez des tronçons dans la chair des poires.



20 Taillez-les en biseau et enlevez la peau.



21 Placez-les dans un sac sous vide avec la sauce sudachi. Faites cuire 5 à 10 min à 80 °C au four vapeur.

Le montage



22 Posez une chips au centre de l'assiette collée avec un point de gel en dessous.



23 À l'intérieur de la chips, déposez un tube parsemé de sobacha.



24 Pochez trois points de gel poire et trois points de gel sudachi autour.



25 Au dernier moment, sortez la rosace de sorbet.



26 Déposez quelques pousses de mélisse.



27 Mettez la sauce sudachi en saucière et versez-la dans le fond de l'assiette.

Pâtisserie du monde

Direction LE PORTUGAL

« Porto est un concentré de l'esprit des campagnes : travail, humilité et dignité. » C'est ainsi que Sylvie Da Silva, auteure de ce nouvel ouvrage, décrit cette ville portugaise au bord de l'Atlantique, connue pour ses admirables *azulejos* lui conférant un habit bleu et blanc, ses caves à Porto et sa gastronomie qu'elle présente d'un point de vue culturel, historique et infiniment gourmand.

Par Céline Via, photos : Aimery Chemin

Flan au caramel

PUDIM CASEIRO DE ABADE
DE PRISCOS



8-10 P



15 MIN



50 MIN



4-5 H



FACILE

6 œufs entiers • 4 jaunes d'œufs • 1 gousse de vanille • 1 l de lait • 4 ou 5 c. à soupe de crème liquide • 200 g de sucre semoule • 1 pincée de sel

Préchauffez le four à 210 °C. Réalisez le caramel : dans une petite casserole, versez 100 g de sucre et faites-le cuire à sec sur feu vif, en laissant fondre sans y toucher. Quand le caramel commence à prendre une couleur dorée, remuez avec une spatule en bois. Éteignez le feu lorsqu'il se teinte d'une jolie couleur brune et que des bulles se forment à la surface. Versez-le aussitôt dans un grand moule à cake en tournant celui-ci pour qu'il nappe bien les parois. Dans une grande casserole, versez le lait et ajoutez la gousse de vanille préalablement fendue dans la longueur pour que les graines s'échappent lors de la cuisson. Portez à ébullition puis éteignez le feu ; laissez refroidir. Dans un saladier, mélangez les œufs entiers et les jaunes avec le reste de sucre et le sel. Ajoutez la crème liquide et battez le tout au fouet. Retirez la gousse de vanille de la casserole et versez le lait dans le saladier d'œufs en le filtrant à l'aide d'une passoire fine. Mélangez bien puis versez la préparation dans le moule. Placez le moule dans un plat allant au four contenant de l'eau (jusqu'à un tiers de la hauteur du moule). Enfourez pour 50 min : en fin de cuisson, lorsque vous enfoncez un couteau dans la crème, il doit ressortir propre. Pour une bonne tenue du flan, laissez-le refroidir sans le démouler. Filmez et placez 4 à 5 h au réfrigérateur (l'idéal est de le préparer la veille). Démoulez au moment de servir et présentez en tranches épaisses. À tomber !

Qui est Sylvie Da Silva ?

Née en Champagne de parents portugais, elle bénéficie depuis l'enfance d'une double culture qui ne va cesser d'attiser sa curiosité.

Elle débute sa vie professionnelle dans le domaine du guidage, se spécialisant dans les séjours culturels en péninsule ibérique.

Sa passion pour la cuisine grandit avec l'expérience des voyages, la transmission de mère en fille et l'ouverture aux cuisines du monde en s'installant à Paris. Depuis plusieurs années, l'auteure promeut l'édition de livres culinaires, ce qui l'a amenée à rencontrer de grands chefs français.



Ces trois recettes ont été
extraites du livre *Porto*,
de Sylvie Da Silva, photos
d'Aimery Chemin, Mango
éditions, 2024



Pastéis de nata



20 U



45 MIN



15 MIN



FACILE

2 rouleaux de pâte feuilletée pure beurre de 230 g • 1 œuf entier • 5 jaunes d'œufs • 1 c. à café de cannelle • 2 bandes de zeste de citron non traité • 300 g de sucre semoule • 60 g de farine • 30 cl de lait • 20 cl de crème liquide • 10 cl d'eau • beurre pour les moules

Sortez la plaque du four. Préchauffez le four à 270 °C. Mélangez le lait et la crème liquide dans un récipient. Versez la farine dans un saladier et délayez-la progressivement avec un peu du mélange lait-crème en veillant à éviter les grumeaux. Dans une casserole, faites bouillir le reste du mélange lait-crème avec les zestes de

citron et la cannelle. Enlevez les zestes et versez le mélange en mince filet sur la farine délayée. Transvasez le tout dans la casserole et faites bouillir à feu moyen, en remuant sans cesse jusqu'à ce que la préparation épaississe. Retirez aussitôt du feu et laissez refroidir. Versez le sucre et l'eau dans une casserole (le sucre doit être humide). Faites chauffer jusqu'à ébullition et laissez bouillir 3 min exactement (les bulles doivent être grosses). Mélangez ce sirop à la préparation précédente sans cesser de remuer. Beurrez des petits moules. Sortez les pâtes feuilletées du réfrigérateur et découpez 20 petits tronçons de 2 cm. Placez

un tronçon à plat dans le fond de chaque moule et écrasez-le avec vos pouces. Remontez la pâte sur les bords des moules en tournant ceux-ci sans trop aplatir la pâte. Dans un bol, battez l'œuf entier et les jaunes en omelette puis versez-les dans la crème. Mélangez au fouet vigoureusement. Déposez les moules garnis de pâte sur la plaque du four et versez la préparation délicatement jusqu'au bord. Enfourez pour 15 min maximum : les petits flans vont gonfler, brunir et redescendre. Démoulez les pastéis à la main ou à l'aide d'un couteau. Saupoudrez-les de cannelle ou dégustez-les nature.



Pão de ló crèmeux



8 P



15 MIN



10 MIN



FACILE

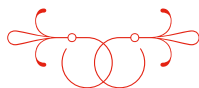
3 œufs • 8 jaunes d'œufs • 140 g de sucre •
80 g de farine tamisée • 1 c. à café de
levure chimique • 1 c. à café de beurre

Préchauffez le four à 200 °C. Fouettez le sucre avec les œufs entiers jusqu'à obtenir une crème mousseuse et blanche. Incorporez les jaunes d'œufs battus à la crème. Ajoutez la farine tamisée et remuez jusqu'à obtenir une préparation homogène. Recouvrez le moule de papier sulfurisé préalablement beurré. Versez le mélange et enfournez pour 8 à 9 min, pas plus. Le secret du gâteau crèmeux réside dans le temps de cuisson, à respecter amoureusement. Comme le gâteau ne se démoule pas, servez-le à la cuillère.

Le saviez-vous ?

Le pão de Ló crèmeux est une des variantes du pão de Ló traditionnel, gâteau génois originaire d'Alfeizerão. Dans le nord du Portugal, à Guimarães ou à Ovar, et en particulier à Porto, c'est cette version « coulante » qui est la plus répandue et qui en fait l'une des grandes spécialités des salons de thé.





CLAIRE HEITZLER

Cultiver le lien

La création d'une pâtisserie en ligne est devenue le terrain d'approfondissement et l'expression même des valeurs que la cheffe pâtissière porte avec résolution et enthousiasme : sélectionner des produits de proximité issus d'un travail vertueux de la terre, tisser des liens avec les producteurs et valoriser le goût de ces matières premières grâce à une approche responsable de la pâtisserie de boutique. Cette dernière s'est construite au fil d'un parcours auprès de grands noms de la gastronomie, au contact de la culture japonaise et à travers la rencontre d'hommes et de femmes soucieux de préserver leur terroir et leur écosystème.

Par Céline Via, photos : Cécile Burban

Originaire du Haut-Rhin, vous avez débuté votre carrière dans des établissements en Auvergne-Rhône-Alpes, et non des moindres : la Maison Troisgros et chez Georges Blanc. Comment ces opportunités se sont-elles présentées ?

Je suis originaire d'un petit village dans le Haut-Rhin et j'ai effectué mon apprentissage chez le chocolatier pâtissier Thierry Mulhaupt. Très rapidement, l'envie de travailler en restauration a émergé, c'est pourquoi j'ai postulé dans les restaurants trois étoiles qui m'intéressaient. C'est ainsi que j'ai occupé le poste de commis pâtissière à Roanne chez Troisgros et à Vonnas chez Georges Blanc.

Qu'avez-vous retenu de votre passage chez ces sommités de la gastronomie ?

Je garde un souvenir absolument fantastique de Troisgros qui est une Maison familiale particulièrement à l'écoute de son équipe. J'y ai appris toutes les bases de la pâtisserie de restauration. À l'époque, Pierre Troisgros passait régulièrement en cuisine où officiait son fils Michel Troisgros en tant que chef de cuisine. Nous avions le sentiment d'être comme à la maison chez eux. Cette expérience m'a également formée à l'équilibre des saveurs, notamment autour de l'acidité, faisant la réputation de leur cuisine. Aujourd'hui encore, j'ai recours à ce procédé afin d'équilibrer mes desserts. À tout point de vue, je me suis régalée.

Comment se concrétise cette exploration de l'acidité dans vos desserts ?

J'ai recours au citron, citron vert, vinaigre et vinaigre balsamique. En ce moment, nous mettons au point une recette comprenant du vinaigre de cidre. L'acidité nous permet de désucrer nos pâtisseries et nous l'appliquons à toutes nos créations. Selon moi, un gâteau est bon lorsqu'il est équilibré et que la sensation de gras en bouche reste subtile. Je ne parle pas de gras de manière négative, je pense plutôt que nous devons apporter un élément qui casse soit la crème, le beurre ou les matières grasses naturelles, à l'instar de quelques fruits que l'on insère à l'intérieur de celui-ci. Parfois, j'apporte une note supplémentaire d'acidité dans la marmelade de fruits ou dans les finitions.

Vous avez récemment créé un dessert intitulé Sakura, pensé autour des fleurs de cerisier. Comment votre expérience de cheffe pâtissière au restaurant Beige Alain Ducasse, à Tokyo, a-t-elle marqué votre perception de la pâtisserie ?

Aujourd'hui, je pense être influencée par le Japon sans ne plus m'en rendre compte, c'est ancré en moi. Les Japonais aiment ce qui est beau, ils sont soucieux du détail et de l'élégance. Durant les trois années passées au Japon, je me suis adaptée à leur façon de faire, créant des pâtisseries non seulement irréprochables d'un point de vue esthétique, mais également très goûteuses. ►

♥♥ Sans les
producteurs, je ne
pourrais réaliser de
bons gâteaux. ♥♥



► Leur travail est à la fois épuré et naturel, ce que j'ai toujours apprécié. La plus belle période de l'année au Japon est sans conteste celle des cerisiers en fleur, donnant lieu à de grandes fêtes. J'ai été époustoufflée par la beauté des paysages et les traditions qui en découlent, empreintes de poésie. Depuis que je suis rentrée en France, je ne parviens pas à utiliser les matières premières japonaises, car elles ne sont pas d'aussi bonne qualité qu'au Japon. Par ailleurs, tout est si symbolique là-bas que je ne peux, par respect, réaliser un dessert qui ne soit pas à la hauteur de leur exigence. Un jour, j'ai rencontré une productrice française de fleurs de Sakura, Clotilde Brown, qui possède des cerisiers sur son exploitation à la Ferme du château des Houx, à Housset, dans l'Aisne. Elle les cueille, les fait sécher et les transforme en sirop. Grâce à son travail, j'ai retrouvé les saveurs japonaises jusqu'alors incomparables en France, me permettant enfin d'envisager une pâtisserie autour de la fleur de cerisier, sur laquelle est représenté le paysage en cette saison, lorsque les pétales s'envolent au vent. Je l'ai également agrémentée d'une fleur de cerisier en saumure, telle que nous la trouvons sur les mochi traditionnels.

De quelle manière le symbolisme s'inscrit-il dans la pâtisserie japonaise ?

Les *wagashi* sont les pâtisseries traditionnelles japonaises, *wa* signifiant « japonais » et *kashi* « gâteau ». Ils se distinguent par leur composition à base de riz, de haricot et de fécule de pomme de terre. Les *wagashi* sont réalisés en vue d'accompagner la cérémonie du thé, un moment essentiel dans la vie des Japonais. Les procédés lors de la cérémonie du thé sont fortement symboliques, et les pâtisseries sont toujours en lien avec le jour ou la saison, chacune marquée par un mouvement de la nature. Il est fascinant d'observer la réflexion inhérente à l'élaboration des *wagashi*.

Pourquoi choisissez-vous de mettre en avant les producteurs avec qui vous collaborez ?

Sans les producteurs, je ne pourrais réaliser de bons gâteaux. En restauration, milieu dans lequel j'ai longtemps exercé, il est courant de mentionner le nom des producteurs sur les cartes. C'est une démarche que j'ai apprise auprès des chefs Alain Ducasse et Michel Troisgros. Ils m'ont incitée à comprendre ce qui se passe au plus près de la terre et la manière dont ces femmes et ces hommes la travaillent. Aujourd'hui, je connais personnellement les producteurs qui me fournissent en matière première. Je me rends sur leurs exploitations et nous échangeons longuement au point de nous lier d'amitié. Le fait de les mettre en avant souligne que nous faisons attention au sourcing et que nous valorisons leurs efforts en vue de préserver nos sols et notre patrimoine agricole. En tant que cheffe, je suis convaincue d'avoir un rôle à jouer afin d'assurer la pérennité de ces producteurs qui ont une approche réfléchie de leur travail. Je ne souhaite pas me fournir en fraises qui poussent hors-sol, mais en pleine terre, après avoir été semées et cueillies en fonction d'un terroir. Cette conduite donne du sens à mon métier et me donne envie d'élaborer des gâteaux. Chaque déplacement fournit l'occasion d'approfondir mon sourcing, comme récemment lors d'un voyage au Maroc, où je me suis réconciliée avec la fleur d'oranger, donnant naissance à un dessert.

À la fin de l'année 2021, vous avez créé votre boutique dans laquelle vous approfondissez cette démarche.

Quel a été le moteur de ce nouveau projet ?

Depuis un an et demi, je dirigeais ma société de conseil et de formation, ce qui me plaisait grandement et me permettait de voyager. Mais la crise sanitaire a mis fin à cette activité, d'autant plus que mes clients étaient des restaurateurs et hôteliers à l'étranger. En outre, le fait de ne plus pouvoir proposer mes pâtisseries au grand public commençait à me frustrer. Dès lors, j'ai réfléchi à un concept qui s'émanciperait des boutiques traditionnelles dans lesquelles nous devons remplir chaque jour des vitrines réfrigérées jusqu'à la fermeture du magasin. L'idée m'est venue d'inventer une boutique digitale me permettant de limiter considérablement le gaspillage puisque je produirais en fonction de la demande. Ainsi, nous sommes à la lisière entre la pâtisserie de boutique et de restauration. Si un client commande à midi une tarte pour huit personnes le soir, nous la préparons quasiment à la minute comme dans un restaurant. Ce travail en flux tendu me plaît, car nous pouvons travailler tout un éventail de fruits de saison, sachant que les pâtisseries seront consommées dans la journée. Quand je vois le temps et l'énergie nécessaires aux producteurs pour les cultiver, je souhaite éviter au maximum les pertes.





Sakura : crumble à la fleur de sel de Camargue, biscuit aux griottes, marmelade de fruits rouges et mousse légère à la fleur de cerisier.

Votre engagement se poursuit dans le choix de vos emballages composés de carton recyclé, de bois, de verre consigné...

Tout à fait, nous essayons d'instaurer de nouvelles manières de travailler, ce qui fait clairement du bien au moral. Tout le packaging est fabriqué en France et nous avons également développé un service de livraison de qualité en mobilité douce. J'insiste sur la qualité de ce dernier, car la livraison de pâtisserie est une chose délicate. Nous collaborons avec deux prestataires, l'un se déplaçant en vélo-cargo et l'autre à pied ou en transports en commun. Dès lors, j'ai développé des emballages adaptés de manière à livrer les gâteaux intacts chez nos clients. Par ailleurs, chaque trajet correspond à une livraison. Nos prestataires ne quittent jamais la boutique avec dix paquets, ils les livrent un à un.

Cette année, vous avez assuré la présidence du Championnat de France du dessert. Accordez-vous une importance privilégiée à l'accompagnement de jeunes talents ?

Oui, je pense que lorsque nous exerçons ce métier, nous sommes attachés à partager et à transmettre. Ma brigade est composée de deux apprentis et des stagiaires nous rejoignent régulièrement. Le Championnat de France du dessert est un concours exaltant, car, en tant que présidente du jury, j'ai eu carte blanche quant aux valeurs que je souhaitais transmettre. Dès lors, j'ai décidé de promouvoir le circuit court, la relation aux producteurs et la saisonnalité. En somme, ce qui me porte quotidiennement. Les candidats ont été grandement réceptifs, mais j'ai aussi remarqué comme ces thèmes leur sont déjà familiers. Ce que j'attendais d'eux les a simplement incités à approfondir leur propre cheminement. J'ai compris comme cela ne représentait, pour ces jeunes pâtisseries, non pas une contrainte, mais un terrain d'exploration. L'épreuve du panier en est un

remarquable exemple : le jour de l'examen, je présente aux candidats des matières premières à partir desquelles ils doivent élaborer un dessert alors qu'ils les découvrent tout juste. Lorsque ces dernières sont sélectionnées avec attention et que nous veillons à l'équilibre des saveurs, il est possible de proposer des accords audacieux. Je le remarque auprès de la clientèle de la boutique avec laquelle je peux me permettre d'aller un peu plus loin que ce que j'aurais imaginé de prime abord, car elle a compris mon approche du sourcing et me fait confiance. Cela se confirme à propos des agrumes, dont nombre de personnes redoutent l'acidité ou l'amertume. Je travaille avec la Maison Schaller Bachès, à Eus, dans les Pyrénées-Orientales. Perrine et Étienne cultivent plusieurs centaines de variétés, certaines méconnues, dont les fruits sont cueillis à différents stades de développement, offrant une palette organoleptique diverse et complexe. Généralement, c'est le domaine qui me contacte pour m'informer des fruits disponibles, en fonction desquels j'élabore mes desserts. Les agrumes sont d'une telle qualité que les clients reviennent les yeux fermés et nous recevons à présent des demandes d'autres professionnels, à l'instar du café du Petit Palais, à Paris. Je suis ravie que nous soyons désormais démarchés non seulement pour la qualité de nos produits, mais aussi au regard des engagements que nous portons et qui forgent l'image de ma marque Claire Heitzler & Producteurs. ♦

Biographie

- * **1998-2004** : Apprentissage chez Thierry Mulhaupt
Commis pâtissier à la Maison Troigros à Roanne et chez Georges Blanc à Vonnas
- * **2004-2007** : Cheffe pâtissière du restaurant Beige Alain Ducasse à Tokyo
- * **2007-2009** : Cheffe pâtissière exécutive à l'hôtel Park Hyatt à Dubaï
- * **2010-2015** : Cheffe pâtissière du restaurant Lasserre
Élue cheffe pâtissière de l'année par le magazine *Le Chef* et par le guide Gault & Millau
Prix de l'excellence du meilleur pâtissier par l'association Relais Desserts
- * **2016-2018** : Directrice de la création pour la Maison Ladurée
- * **2018-2020** : Création de sa société de conseil et de formation « Claire Consulting »
Prix Lalique décerné par le Centre du luxe et de la création
Cheffe pâtissière de l'année au festival Omnivore
- * **2021** : Création de la boutique Claire Heitzler & Producteurs



FLEUR DE FIGUIER

par Claire Hertzler



Pour le crumble :

125 g de beurre • 125 g de farine T45 •
125 g de poudre d'amandes • 125 g de
cassonade

Pour la dacquoise :

175 g de blancs d'œufs • 50 g de sucre
semoule • 135 g de sucre glace • 105 g de
poudre d'amandes • 50 g de farine T55 •
1 g de levure chimique

Pour la marmelade de figues :

975 g de figues fraîches • 90 g de sucre
semoule • 7 g de pectine NH • 20 g de jus
de citron

Pour la chantilly au miel :

1 kg de crème • 150 g de miel • 20 g de
gélatine

Pour le cerclage chocolat :

200 g d'Opalys (chocolat blanc Valrhona)

Le crumble : mélangez tous les ingrédients
et étalez le mélange à 4,2 mm dans un
cadre 40 × 30 cm. Faites cuire à 160 °C
pendant 15 à 20 min.

La dacquoise : montez les blancs en neige
avec le sucre semoule. Ajoutez les poudres,
puis étalez sur le crumble. Faites cuire à
170 °C pendant environ 10 min (cuisson
moelleuse).

La marmelade de figues : coupez les
figues et faites-les cuire avec le sucre et
la pectine. Ajoutez le jus de citron vert.
Étalez-en 650 g sur la dacquoise. Garnissez
de 60 g de marmelade 6 moules en silicone
de 12,5 cm de diamètre. Congelez-les puis
démoulez-les.

La chantilly : chauffez un tiers de crème
puis ajoutez la gélatine, le miel et le reste de
crème.

Le cerclage chocolat : tempérez le chocolat
et étalez-le finement sur un Rhodoïd de 4 cm
de haut. Enroulez-le autour des cercles à
entremets de 16 cm de diamètre. Laissez
cristalliser puis démoulez.

Le montage et les finitions : détaillez les
bases de biscuit marmelade en disque de
14 cm de diamètre. Montez la chantilly au
miel, garnissez 150 g de mousse dans un
moule de 16 cm de diamètre puis insérez
le montage biscuit/marmelade. Surgelez,
puis démoulez. Disposez
autour du montage un cerclage en
chocolat blanc. Sur
le dessus, déposez le
palet de marmelade de
figues, puis tout autour
un « jardin » de différentes
variétés de figues.





TARTE framboise - verveine

par Claire Heitzler



2 x 6 P



2 H



1 H 10



12 H



MOYEN

Pour la pâte sucrée :

260 g de farine T55 • 95 g de sucre glace •
30 g de poudre d'amandes • 1 g de sel •
150 g de beurre doux • 50 g d'œuf

Pour l'infusion verveine – crème :

400 g de crème • 15 g de verveine fraîche

Pour la marmelade de framboises :

330 g de framboises • 6 g de pectine NH •
150 g de sucre semoule • 12 g de masse
gélatine • 10 g de glucose atomisé •
5 g de jus de citron

Pour la crème d'amande :

100 g de sucre semoule • 100 g de beurre
pommade • 100 g d'œufs • 100 g de
poudre d'amandes

Pour la chantilly à la verveine :

300 g d'infusion verveine – crème •
300 g de crème • 50 g de sucre semoule

Pour les finitions :

400 g de framboises • de la poudre
de verveine séchée

La pâte sucrée : coupez le beurre tempéré en petits cubes et mélangez-le avec le sucre glace, la poudre d'amandes, le sel et la farine. Sablez l'ensemble à la feuille au batteur ou à la main. Une fois que le mélange présente une texture sableuse, ajoutez l'œuf. Mélangez à la feuille ou à la main jusqu'à l'obtention d'une pâte homogène. Laissez reposer minimum 12 h. Étalez à 3 mm environ et foncez deux cercles à tarte de 18 cm de diamètre. Faites précuire une vingtaine de minutes à 160 °C.

L'infusion verveine – crème : effeuillez la verveine. Portez la crème à ébullition et ajoutez les feuilles de verveine dedans. Mixez le tout, laissez infuser 12 h au réfrigérateur puis chinoisez.

La marmelade de framboises : faites chauffer les framboises. Une fois atteints 40 °C, ajoutez en pluie le mélange de sucre, de pectine, de glucose atomisé puis faites bouillir. Ajoutez le jus de citron et la gélatine. Faites couler la moitié sur une plaque à 0,8 cm d'épaisseur. Congelez puis détaillez en cubes. Réservez le reste au réfrigérateur.

La crème d'amande : mélangez tous les ingrédients au batteur à l'aide de la feuille ou à la main avec une maryse. Garnissez la tarte précuite avec la crème d'amande à un tiers de la hauteur, ajoutez 100 g de marmelade de framboises, puis finissez de garnir à 5 mm du haut de la tarte. Faites cuire à 160 °C une vingtaine de minutes.

La chantilly à la verveine : mélangez tous les ingrédients et montez la chantilly.

Les finitions : lissez à ras la chantilly à la verveine sur la tarte. Saupoudrez de poudre de verveine séchée avec une passette très fine. Réalisez une couronne de framboises fraîches entières à 1 cm du bord. Pochez de la chantilly à l'intérieur de la couronne à ras de la hauteur des framboises. Disposez quelques petites framboises entières, et taillez le reste dans la longueur ou en rondelles afin d'avoir un jeu de tailles et de formes, en insérant des cuves de marmelade de framboises. Enfin, disposez des petites feuilles de verveine fraîche.





ON LES SUIV SUR

Instagram

@noisette.patisserie.biarritz

Mathieu Turonnet

De passage à Biarritz l'année dernière, nous cherchions à rejoindre la plage du Port Vieux quand, soudain, nous avons été interpellés par l'apparence élégante d'une boutique qui s'est rapidement révélée être une pâtisserie. Curieux, nous avons franchi son pas et découvert une vitrine singulièrement épurée et infiniment engageante. Nous sommes repartis avec le souvenir le plus mémorable d'une tartelette pistache fleur d'oranger, et le désir, déjà, de revenir explorer l'univers de Noisette Pâtisserie, dont le compte Instagram suscite un engouement à la hauteur des créations raffinées de son pâtissier Mathieu Turonnet, et lui a permis de concrétiser son projet professionnel, révélant les atouts de ce réseau social pour les pâtissiers, mais soulignant également ses limites.

Par Céline Via



De quelle manière les réseaux sociaux sont-ils intervenus dans votre activité professionnelle ?

Mon parcours de pâtissier a débuté de manière classique. De 16 à 18 ans, j'ai effectué un CAP, puis mon employeur m'a proposé de passer une mention complémentaire ou de m'embaucher. À cette période, je souhaitais travailler, c'est pourquoi je me suis tourné vers la deuxième option. Durant quatre à cinq ans, j'ai exercé ce métier aux côtés d'un apprenti qui chaque année changeait. Par ailleurs, il y a quinze ans, les conditions de travail étaient plus rudes. Elles ont grandement évolué, mais dans le contexte de l'époque, je n'étais ni animé ni passionné par ma profession. Quand les réseaux sociaux ont émergé, lorsque j'avais entre 25 et 26 ans, j'ai perçu mon métier sous un autre angle, car je prenais conscience de toutes ses

♥♥ **Le bouche-à-oreille au Pays basque est efficace et ce sont les locaux qui nous font vivre, pas les followers.** ♥♥



potentialités et le support que pouvait représenter Instagram. J'ai tout de même exercé dix ans dans la même entreprise qui se situait dans le Béarn, puis, en 2019, nous sommes arrivés avec ma femme Sandy au Pays basque, animés par l'envie d'ouvrir un laboratoire de production. Cela n'a pas été évident, car nous n'avions pas de réseau et d'apport suffisant pour nous installer. Cependant, notre dossier a été validé par un organisme basque nommé Bultza, proposant un prêt d'honneur aux créateurs et repreneurs d'entreprise. Ainsi, j'ai pu louer un local à Iraty, à proximité de l'aéroport, afin d'installer mon laboratoire depuis lequel les pâtisseries étaient livrées à différents restaurants du Pays basque. Rapidement après cette installation, nous avons été confinés et je me suis interrogé sur la pérennité de mon activité alors que les restaurants étaient fermés. Au même moment, j'ai créé une page Instagram, en vue de me faire connaître et de proposer aux particuliers de commander et de retirer directement au laboratoire.

Comment s'est poursuivie votre activité ? La page Instagram vous a-t-elle ouvert d'autres voies ?

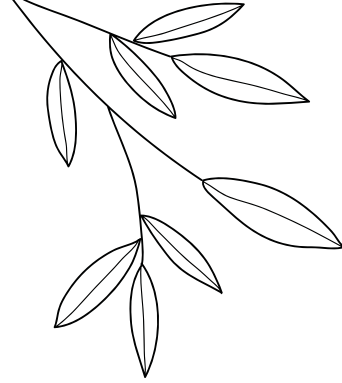
Avec l'aide d'un ami restaurateur, j'ai progressivement repris les livraisons lorsque les restaurants ouvraient de nouveau. J'ai recruté un apprenti, puis un deuxième, et nous nous sommes retrouvés à trois

dans ce petit laboratoire d'Iraty. À cette époque, nous discutons avec un client restaurateur de mon désir d'ouvrir une boutique, afin de proposer mes pâtisseries à des particuliers, voyant ma page Instagram prendre de l'ampleur. Nous nous sommes associés et il est un jour venu vers moi pour me montrer un local qu'il avait repéré à Biarritz, à proximité de la mer. Ce n'est pas le passage le plus fréquenté de la ville et le local était un bar délabré, mais nous avons parié sur ce lieu. J'ai conservé mon laboratoire à Iraty et la livraison de restaurateurs, tout en réfléchissant à une offre élargie à la boutique, développant ainsi la viennoiserie. Le succès a été fulgurant et, depuis février cette année, nous avons quitté à la fois le laboratoire d'Iraty et celui qui se trouvait au sein de la boutique, où nous confectionnions les viennoiseries, afin de concentrer la production dans un local situé à Bidart. Les sept membres de mon équipe se sont réunis à cet endroit, d'où ils expédient chaque matin les pâtisseries et viennoiseries à la boutique et aux seize restaurants avec lesquels nous collaborons. Ce nouvel espace rend possible la production d'importants volumes, entre cinq cents et sept cents pièces par jour en été, tout en conservant la qualité de notre travail, notamment grâce à des investissements en matériel, comme une fonceuse à tarte qui nous a permis de gagner du temps et, surtout, d'être réguliers. ►



ON LES SUIV SUR

Instagram



► **Savez-vous si des personnes viennent pour la première fois dans votre boutique, après avoir consulté votre page Instagram ?**

Oui, beaucoup de personnes, notamment des Parisiens qui me disent avoir découvert mon travail sur Instagram. Des pâtisseries sont également venus, tels que François Daubinet ou Aurélien Cohen avec qui j'ai longuement échangé. Les réseaux sociaux permettent en outre d'entrer en contact avec d'autres pâtisseries, même si nous ne nous sommes jamais rencontrés. Ainsi, j'ai pu discuter avec Théo Chereau ou encore Pierre-Jean Quinonero. Il y a quatre ans en arrière, jamais je n'aurais imaginé une telle trajectoire. Chaque étape a demandé de la persévérance et du travail. Par ailleurs, il est épatant de constater comme une application gratuite sur laquelle nous postons des photos nous permet de développer une entreprise et de faire vivre quinze personnes. C'est pourquoi j'accorde une attention particulière à mon compte Instagram, car il m'a permis de concrétiser ce projet en devenant notre vitrine. À présent, des entreprises me contactent pour me proposer de sous-traiter la gestion de mon compte. Cependant, je refuse leur offre, car je souhaite que les abonnés retrouvent ma personnalité à travers mes posts. Ce sont mes photos, qui ne sont peut-être pas toujours de qualité professionnelle, mais, justement, j'ai envie qu'ils sentent qu'il y a quelqu'un derrière, notamment à travers mes musiques favorites qui accompagnent les publications.

Lorsque nous descendons le fil de votre page, nous percevons son évolution esthétique : les lumières se sont tamisées, les matières sont brutes et naturelles, le noir et blanc est fréquent...

Mes envies évoluent et dépendent des périodes. Parfois, j'opte pour des couleurs plus sombres et, en ce moment, il est vrai qu'elles le sont. J'applique le noir et blanc lorsque ce sont des photos de moi. Les abonnés apprécient de voir les pâtisseries travailler au laboratoire et ces posts remportent davantage de succès que les photos de gâteaux. En outre, j'aime grandement les couleurs naturelles et la matière des fonds, faisant souvent écho à la pâte ou encore au pochage des gâteaux et viennoiseries. Avec le temps, mes pâtisseries se sont épurées, et cela est visible sur Instagram. Au début, elles présentaient des détails très soignés, mais en même temps que mon activité professionnelle prenait de l'ampleur, j'ai décidé de simplifier les finitions, afin que chacun de mes pâtisseries puisse reproduire toutes les créations. Avec ma

cheffe de production, nous calibrons les pâtisseries suivant l'aspect visuel que j'ai imaginé, et nous nous concentrons sur leur goût. Cet esthétisme n'a pas été acté pour correspondre à une identité visuelle sur Instagram, mais pour s'adapter à des problématiques concrètes. Notre quotidien est une recherche entre l'esthétisme, le goût et les coûts. Sur Instagram, nous pouvons voir des pâtisseries sublimes, mais lorsque nous pensons à leur coût, il est difficile d'imaginer qu'elles se vendent en boutique. Il faut veiller à rester ancré dans le réel, d'autant plus qu'aujourd'hui, notre clientèle n'est pas uniquement interpellée sur Instagram. Le bouche-à-oreille au Pays basque est efficace et ce sont les locaux qui nous font vivre, pas les followers.

Comment se concrétise votre recherche d'un esthétisme épuré ?

Ma pâtisserie, je la veux généreuse, gourmande et sans détails qui ne servent pas à grand-chose. Par exemple, il y a deux ans, j'ai collaboré avec Iñaki Goicoechea à la conception d'une bûche. Nous nous sommes immédiatement entendus, car notre travail de la matière est similaire, seule la nature de cette dernière diffère. Alors qu'il façonne l'argile, je modèle pour ma part des ingrédients, à l'image du chocolat qui composait notre création, nommé Lurra, mot basque signifiant « la terre ». Avec Sandy, nous apprécions les poteries de la famille Goicoechea qui se distinguent par leur aspect texturé. Nous avons disposé quelques-uns de leurs vases dans la boutique et la bûche que nous avons imaginée se caractérise également par son aspect brut, représentant les aspérités mêmes de la terre. Je citerais un deuxième exemple qui nous ramène à Pâques, lorsqu'un pâtissier s'est étonné qu'il n'y ait pas de détail sur l'œuf. Il m'a demandé s'il fallait tempérer le chocolat, et je lui ai répondu que je ne cherchais pas à ce qu'il brille, car chaque œuf serait travaillé à la brosse métallique et recouvert de poudre de cacao. Ce que j'aime, c'est de voir la crème couler lorsque le gâteau est coupé. En somme, l'attention portée aux textures, comme dans la tarte pistache fleur d'oranger qui est composée d'un généreux croustillant. Lorsque j'étais enfant, je trouvais que le croustillant du Trianon n'était jamais suffisant alors que la crème était abondante. Alors, aujourd'hui, je comble cette frustration à travers, entre autres, notre tarte noisette emplie de croustillant avec un peu de crème fouettée à la noisette et, au centre, un praliné noisette coulant. ♦

La recette



Tartelettes 70 %



10 U



1 H 30



45 MIN



9 H



FACILE

Pour le crémeux chocolat noir 70 % (la veille) :

500 g de crème liquide à 35 % de MG • 3 œufs •
90 g de sucre • 100 g de chocolat noir Tropilia •
70 % Valrhona • 1,5 feuille de gélatine

Pour la pâte sucrée :

75 g de beurre • 48 g de sucre glace • 10 g de
cacao en poudre • 15 g de poudre d'amandes •
1 pincée de sel • 125 g de farine T55 • 25 g d'œuf

Pour le croustillant chocolat noir 70 % :

170 g de chocolat noir Tropilia 70 % Valrhona •
100 g d'huile • 70 g de praliné noisette • 130 g
de pailleté feuilletine • 3 g de fleur de sel

Pour le praliné noisette :

150 g de noisettes • 75 g de sucre •
1 g de fleur de sel

Pour les finitions :

QS de copeaux de chocolat

Le crémeux chocolat (la veille) : réalisez une crème anglaise : portez la crème à ébullition. Blanchissez les jaunes d'œufs avec le sucre puis versez la crème bouillante sur le mélange. Remettez-le sur le feu sans cesser de mélanger et jusqu'à la disparition de la mousse blanche présente en début de cuisson et épaississement du mélange. Puis ajoutez le chocolat et les feuilles de gélatine préalablement hydratées. Réservez au réfrigérateur jusqu'au lendemain.

La pâte sucrée : mélangez le beurre, le sucre glace et le cacao en poudre à l'aide d'un batteur jusqu'à l'obtention d'une pâte homogène. Rajoutez la poudre d'amandes, le sel, la farine et l'œuf. Mélangez à nouveau. Retirez la pâte du batteur à l'aide d'une corne puis étalez-la entre deux feuilles de papier cuisson pour obtenir 2 mm d'épaisseur. Réservez au frais 30 min. Retirez les feuilles de papier cuisson puis détaillez 10 bandes de 2 x 30 cm, puis 10 disques de 7 cm de diamètre. Déposez les disques dans le fond de vos moules à tartelette à fond perforé de 8 cm de diamètre et 2 cm de haut. Placez une bande sur le tour du moule posée sur le disque de pâte. Enfouez pour environ 18 min à 170 °C.

Le croustillant chocolat noir 70 % : mettez le chocolat et l'huile dans une casserole et faites fondre à feu doux tout en mélangeant. Versez le praliné et le pailleté feuilletine dans un récipient. Une fois que le chocolat est bien dissous dans l'huile, versez-le dans le mélange praliné et pailleté. Mixez le tout.

Le praliné noisette : faites torréfier les noisettes au four pendant 17 min à 160 °C. Réalisez un caramel avec le sucre puis laissez-le refroidir sur une feuille de cuisson. Pour finir, mettez les noisettes et le caramel dans un blender. Faites tourner jusqu'à l'obtention d'un praliné. Ajoutez la fleur de sel et mélangez à nouveau. Faites couler le praliné dans des moules en silicone de 3 ou 4 cm de diamètre et réservez au congélateur.

Le montage et la finition : versez le croustillant dans les fonds de tartelette au chocolat puis réservez au froid jusqu'à ce que le croustillant durcisse. Déposez le praliné congelé sur le croustillant. À l'aide d'une poche munie d'une douille de 16 mm, réalisez une boule de crémeux chocolat sur le praliné. Puis déposez des copeaux de chocolat pour décorer.



Dossier

AU JARDIN DES DÉLICES

Quiconque a eu l'occasion de pousser la porte de la pâtisserie de Mélanie et Arnaud Mathez comprendra notre engouement pour la parution du livre *Le Jardin sucré*, du nom de leur boutique. À la découverte de ces quatre recettes aux doux parfums d'automne, vous serez plus nombreux encore à vous presser rue de Courcelles, à Paris, ou place Paul Grimault à Cernay-la-Ville, pour goûter leurs créations dont l'esthétique épurée révèle une finesse d'exécution et une intensité de saveurs.

Par Céline Via





MILLE-FEUILLE VANILLE



6-8 P



2 H



45 MIN



24 H



EXPERT

Pour le feuilletage inversé :

La détrempe : 1 500 g de farine T45 •
720 g d'eau • 200 g de beurre pomme •
40 g de sel

Le beurre manié : 1 300 g de beurre
de tourage • 500 g de farine T45 •
1 c. à soupe de sucre pour la cuisson

Pour la crème pâtissière :

500 g de lait • 250 g de crème liquide
(35 % de MG) • 125 g de jaunes d'œufs •
80 g de sucre semoule • 40 g de fécule
de maïs • 1 gousse de vanille

Pour le caramel beurre salé :

120 g de sucre semoule • 120 g de crème
liquide (35 % de MG) • 100 g de beurre salé

Le feuilletage inversé : la veille, réalisez le beurre manié. Coupez le beurre de tourage en dés. Mélangez-le avec la farine au batteur muni de la feuille jusqu'à obtenir une texture homogène. Formez un rectangle le plus régulier possible, filmez et stockez au réfrigérateur au moins 4 h. Réalisez ensuite la détrempe. Pétrissez tous les ingrédients de la détrempe ensemble au batteur à l'aide du crochet. Avec la pâte ainsi obtenue, formez un carré et laissez-le reposer 1 h. Passé ce temps, abaissez le beurre manié en rectangle à l'aide d'un rouleau à pâtisserie. Placez la détrempe au milieu de ce rectangle et rabattez la partie supérieure de celui-ci. Le but étant d'envelopper toute la détrempe avec le beurre. Ensuite, étalez la pâte sur 1 cm de hauteur et réalisez un tour double. Pliez la pâte en quatre. Laissez reposer 30 min au réfrigérateur puis réétalez la pâte et réalisez un tour simple en rabattant un côté de la pâte puis l'autre. Laissez reposer de préférence une nuit puis refaites un tour simple le lendemain. Donnez un tour double le lendemain. Laissez reposer au frais quelques heures, puis étalez le feuilletage au laminoir sur une épaisseur totale de 2 mm. À l'aide d'un cercle de 18 cm de diamètre, détaillez trois cercles dans la pâte, puis disposez-les sur un Silpat sur une plaque de cuisson. Calez une seconde plaque sur le feuilletage afin que celui-ci ne gonfle pas trop. Faites cuire pendant 30 min à 160 °C. Retirez la seconde plaque à mi-cuisson, saupoudrez de sucre glace, puis remettez 15 min à 200 °C.

La crème pâtissière : dans une casserole, chauffez le lait et la vanille grattée, avec une pincée de sucre. Dans un cul-de-poule, mélangez les jaunes d'œufs, la fécule de maïs et le sucre. Une fois que le lait bout, versez-le dans le cul-de-poule sur la préparation, mélangez et retransvasez le tout dans la casserole. Fouettez vivement jusqu'à ébullition. Le mélange doit épaissir. Gardez l'ébullition 1 min en fouettant. Débarrassez dans un plat fin, filmez au contact et réservez au réfrigérateur jusqu'à complet refroidissement. Dans un batteur muni d'un fouet, montez la crème liquide puis ajoutez-y la crème refroidie et préalablement détendue.

Le caramel beurre salé : dans une casserole, réalisez un caramel à sec avec le sucre. Une fois que celui-ci a une couleur ambrée, faites décuire avec la crème liquide chauffée. Ajoutez-y le beurre salé en petits cubes, mixez et réservez au frais.

Montage et finition :

à l'aide d'une poche munie d'une douille de 20 mm, pochez un boudin régulier tout autour de l'un des feuilletages. Remplissez le centre du feuilletage avec de la crème et pochez-y une spirale de caramel. Posez un deuxième feuilletage sur la crème et le caramel, et répétez l'opération.



Recettes extraites du livre
Le Jardin sucré, Mélanie
et Arnaud Mathez, textes
d'Hélène Luzin, photos
de Guillaume Czerw,
Albin Michel, 2024



PECAN PIE



Pour la pâte sucrée :

250 g de farine T55 • 150 g de beurre
à température ambiante • 100 g de sucre
glace • 40 g d'œufs entiers • 2 g de sel

Pour l'appareil :

155 g d'œufs entiers • 150 g de sirop d'érable •
100 g de noix de pécan broyées • 100 g de noix
de pécan entières • 55 g de beurre pommade •
55 g de cassonade • 3,5 g de rhum • 2 g de
cannelle • 1 g de fleur de sel

Pour la chantilly cannelle :

200 g de crème liquide (35 % de MG) •
100 g de mascarpone • 30 g de sucre
semoule • 5 g de cannelle

Pour le praliné pécan :

150 g de noix de pécan • 100 g de sucre
semoule • 1 pincée de fleur de sel

La pâte sucrée : la veille, au batteur, crèmez
le beurre et le sucre glace. Ajoutez les œufs
et émulsionnez. Incorporez la farine et le sel.
Mélangez au crochet jusqu'à ce que la pâte
soit homogène. Débarrassez dans un film
alimentaire et réservez une nuit au frais. Le
lendemain, préchauffez le four à 170 °C. Sur
votre plan de travail, légèrement fariné, à
l'aide d'un rouleau à pâtisserie, étalez la pâte

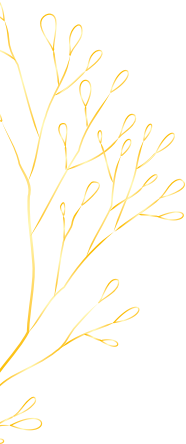
à 3 mm d'épaisseur. Foncez un cercle à tarte
de 24 cm de diamètre. Enfournez pendant
20 min.

L'appareil : dans un cul-de-poule, au
fouet, mélangez le beurre pommade et la
cassonade, ajoutez-y les œufs et remuez.
Ajoutez la cannelle, la fleur de sel, le rhum, le
sirop d'érable et les noix de pécan broyées,
mélangez. Versez dans le fond de tarte cuit,
disposez-y les noix de pécan entières et faites
cuire pendant 20 min à 180 °C.

La chantilly cannelle : dans un batteur
muni d'un fouet, montez la crème et le
mascarpone avec le sucre et la cannelle.

Le praliné pécan : mettez les noix de pécan
sur une plaque et faites-les griller quelques
minutes au four. Laissez sur la plaque.
Versez le sucre dans une casserole. Quand
il commence à fondre, ajoutez les noix de
pécan et remuez. Mixez le tout ensemble,
ajoutez la fleur de sel et réservez au frais.

Montage et finition : dressez sur la tarte
trois belles quenelles de chantilly cannelle
à l'aide d'une cuillère à soupe. Creusez les
quenelles à l'aide d'une petite cuillère et
remplissez-les de praliné pécan.







CAILLOUX POIRE ET YUZU



La ganache montée vanille-yuzu :

0,5 feuille de gélatine (ou 2,5 g d'agar-agar) •
175 g de crème liquide (35 % de MG) • 250 g de
crème liquide (35 % de MG) • 125 g de chocolat
blanc (35 % de beurre de cacao) • 10 g de jus
de yuzu • 1 gousse de vanille

Le confit de poires :

300 g de poires • 200 g de poires • 15 g de sucre
semoule • 10 g de pectine • 5 g de jus de yuzu

Le biscuit crumble avoine :

60 g de son d'avoine • 50 g de beurre •
50 g de cassonade • 50 g de farine T55

Montage et finition :

200 g de chocolat blanc ou de chocolat
de couverture inspiration yuzu • 60 g de
beurre de cacao • 50 g de nappage neutre •
Quelques fleurs comestibles

La ganache montée vanille-yuzu : la veille, mettez la gélatine à réhydrater dans un bol d'eau froide. Si vous utilisez l'agar-agar, incorporez-le directement dans la crème chaude et mixée. Portez à ébullition les 175 g de crème liquide et la vanille grattée. Versez-les sur le chocolat blanc et ajoutez la gélatine essorée. Mixez le tout, puis incorporez les 250 g de crème liquide, ainsi que le jus de yuzu. Réservez au frais pendant une nuit.

Le confit de poires : la veille, dans une casserole, faites cuire les 300 g de poires avec le jus de yuzu. Une fois que la texture est compotée, mixez et ajoutez le sucre et

la pectine, portez à ébullition et réservez. Coupez en brunoise les 200 g de poires, faites-les légèrement compoter dans une casserole et ajoutez-y la purée de poires pectinée. Dans des moules galets d'environ 7 cm de diamètre, coulez 60 g de préparation et faites prendre au congélateur.

Le biscuit crumble avoine : mettez tous les ingrédients dans un cul-de-poule. Munissez-vous de gants, mélangez à la main tous les ingrédients jusqu'à l'obtention d'une pâte homogène. Étalez entre deux feuilles de papier cuisson sur environ 5 mm d'épaisseur. Laissez reposer 1 h au réfrigérateur. À l'aide d'un emporte-pièce de 4 cm, détaillez des cercles de crumble et disposez-les sur un tapis Silpat ou une feuille de papier cuisson. Faites cuire à 170 °C pendant environ 15 min jusqu'à ce que les crumbles aient une couleur bien dorée homogène.

Montage et finition : sur le confit de poires, disposez de la ganache légèrement montée, placez-y le crumble avoine, lissez et bloquez au moins 2 h au réfrigérateur. Faites chauffer le mélange chocolat et beurre de cacao au micro-ondes. Démoulez les galets. Grâce à la pointe d'un couteau, piquez l'entremets et trempez-le à mi-hauteur (par le dessous) dans le chocolat fondu. Raclez le dessous, égouttez. Chauffez le nappage neutre, puis nappez les galets à l'aide d'un pinceau. Décorez avec quelques fleurs comestibles.





PROFITEROLES

du grand-père d'Arnaud



30 P



1 H 30



30 MIN



FACILE

Pour le craquelin :

200 g de farine T55 • 200 g de cassonade •
160 g de beurre

Pour la pâte à choux :

250 g d'œufs entiers • 150 g de farine T55 •
125 g de lait • 125 g d'eau • 100 g de beurre •
5 g de sel • 5 g de sucre semoule

Pour la crème pâtissière :

500 g de lait • 125 g de jaunes d'œufs •
80 g de sucre semoule • 40 g de fécule
de maïs • 1 gousse de vanille

Pour la ganache chocolat noir :

220 g de crème liquide (35 % de MG) •
200 g de chocolat noir

Le craquelin : dans un cul-de-poule, mélangez les ingrédients à la main. Étalez le mélange entre deux feuilles de papier cuisson à l'aide d'un rouleau sur 1 à 2 mm d'épaisseur. Réservez au frais. À l'aide d'un emporte-pièce, détaillez des cercles de 4 cm de diamètre.

La pâte à choux : dans une casserole, chauffez l'eau, le lait, le beurre, le sucre et le sel. Portez à ébullition, ajoutez la farine et mélangez hors du feu jusqu'à homogénéisation. Desséchez la pâte environ 1 min à feu doux à l'aide d'une spatule plate et versez dans la cuve d'un batteur muni d'une feuille. Faites tourner à petite vitesse

et ajoutez les œufs petit à petit. Sur une plaque de cuisson préalablement graissée, à l'aide d'une poche à douille lisse de 13 mm, dressez des choux d'environ 3 cm de diamètre. Disposez le craquelin détaillé sur chaque chou. Faites cuire à 150 °C pendant 15 min, puis à 200 °C pendant 15 min. Sortez les choux et réservez à température ambiante.

La crème pâtissière : dans une casserole, chauffez le lait et la vanille grattée, avec une pincée de sucre. Dans un cul-de-poule, mélangez les jaunes d'œufs, la fécule de maïs et le sucre. Une fois que le lait bout, versez le lait chaud sur la préparation et retransvasez dans la casserole. Fouettez vivement jusqu'à ébullition. Le mélange doit épaissir. Gardez l'ébullition 1 min en fouettant. Débarrassez dans un plat fin, filmez au contact et réservez au réfrigérateur jusqu'à complet refroidissement.

La ganache chocolat noir : faites chauffer la crème liquide dans une casserole. Lorsqu'elle est bien chaude, versez-la sur le chocolat en trois fois. Remuez bien, jusqu'à l'obtention d'une belle ganache brillante.

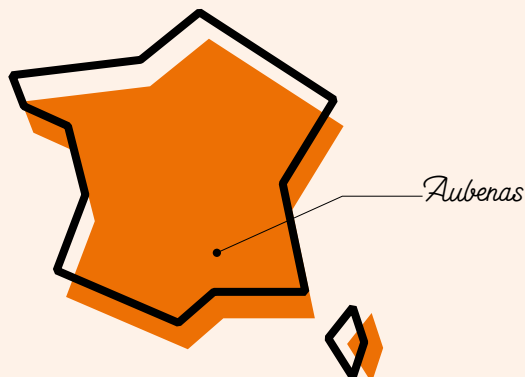
Montage et finition : dans un cul-de-poule, détendez la crème pâtissière, remplissez une poche sans douille et fourrez les petits choux généreusement. Pour finir, versez la ganache tiédie sur les choux.





♥♥ Les profiteroles me rappellent
le goûter que mon grand-père
me préparait quand je revenais
de mon petit tour de moto dans
sa ferme. J'étais petit et j'adorais
cette sauce au chocolat et cette
crème pâtissière ultra-onctueuse
à l'intérieur des choux. ♥♥

Arnaud



Le fondanlithique

Raconté par Pierre Chauvet

À l'orée de son installation en Ardèche en tant que chocolatier, puis bientôt glacier, Pierre Chauvet suivit attentivement l'effervescence qui, soudain, saisit ce département d'Auvergne-Rhône-Alpes. Quel événement attira les regards sur ce territoire discret, mais aux ressources multiples et parfois insoupçonnées ? Pierre Chauvet nous rapporte le récit enchâssé de l'une de ses créations mythiques dans celui, grandiose, de la mise au jour de la grotte Chauvet – Pont d'Arc.

Par Céline Via



Rares sont les pâtisseries à s'inscrire dans leur région, tant du point de vue de leurs ingrédients que de leur histoire. Le 18 décembre 1994 à Vallon-Pont-d'Arc, trois spéléologues font une découverte aussi bouleversante pour l'histoire de l'art que pour les gourmands du monde entier de passage en Ardèche. Alors que Jean-Marie Chauvet, Éliette Brunel et Christian Hillaire s'infiltrèrent dans une cavité du cirque d'Estre et se retrouvent face au plus ancien chef-d'œuvre de l'humanité connu à ce jour, Pierre Chauvet, dans sa boutique d'Aubenas à quelque 30 kilomètres de là, ne se doute pas encore que cet événement lui inspirera un gâteau de voyage incontournable : le Fondanlithique. Le nom de la grotte sera disputé une vingtaine d'années, durant lesquelles le projet d'une réplique est élaboré. En 2015, cette dernière est inaugurée sous le nom de Caverne du Pont d'Arc avant d'être rebaptisée, en 2019, Grotte Chauvet 2 – Ardèche. Reconnue comme la plus grande reproduction de grotte ornée au monde, elle transmet avec une précision scientifique exceptionnelle la valeur patrimoniale de la grotte Chauvet – Pont d'Arc, si bien qu'elle atteint un million de visites à peine deux ans après son ouverture au public. Ce potentiel culturel et touristique, Pierre Chauvet et son épouse l'ont finement sondé, voyant dans la correspondance fortuite de leur nom avec celui de la grotte, le signe d'une exploration chocolatière féconde. Inspirés des dessins rupestres datés de 36 000 ans, ils élaborent des tablettes de chocolat appelées Carrés Chocolithiques qu'ils vendent dans la boutique de la Caverne du Pont d'Arc. Si ces dessins marquent l'histoire, Pierre Chauvet souhaite faire de même en matière de spécialité régionale, et imagine un gâteau que les visiteurs pourraient transporter aisément, conserver plusieurs semaines et emporter vers d'autres régions où rayonnerait le terroir ardéchois. Myrtille ou crème de marrons, Pierre Chauvet pense à ces deux produits phares de l'Ardèche avant de jeter son dévolu sur ce dernier. En tant que chocolatier, il se figure un fondant au chocolat auquel serait incorporée de la crème de marrons de la Maison



Imbert, implantée à Aubenas. Les ingrédients établis, reste à définir le dessin qui ornera son gâteau. Pierre Chauvet aspire à reproduire un dessin des parois de la grotte. Pléthore de représentations animales ont été dessinées dessus, tant des lions, des mammouths, des rhinocéros que des bisons. Cependant, c'est la « main de l'humanité » qui retient l'attention de Pierre Chauvet, aussi appelée « main négative » du fait de sa technique de réalisation en pochoir. Il s'agit d'une main aux doigts écartés posée sur une surface et aspergée de pigments, afin d'en révéler la forme une fois retirée. Si cette explication peut sembler absconse, il n'est pourtant rien de plus facile. « Les choses simples sont des fois les plus efficaces », nous confie le chocolatier. Un pochoir en carton progressivement remplacé par un autre en plastique suffit à marquer chaque Fondanlithique de cette allégorie spirituelle rupestre. Une main qui, désormais, nous incite à nous servir une part de ce délice ardéchois. Cette incitation est d'ailleurs suivie par un grand nombre de gourmets, au vu de la vente croissante du Fondanlithique depuis sa création il y a dix ans. ►

Les bonnes adresses de Pierre Chauvet

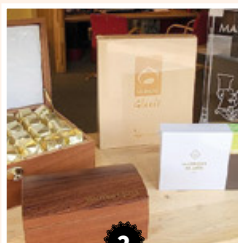
PRODUITS AUTOUR DU MARRON



1

Imbert

→ 455 chemin du Lac,
07202 Aubenas

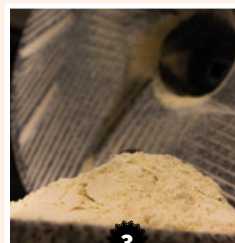


2

Sabaton

→ 42 rue Paul Sabaton,
07200 Aubenas

FARINE DE CHÂTAIGNES



3

Marron châtaigne EARL

→ Le Fabre, 607 Le Monteil,
07110 Laboule

► Ses adeptes comptent non seulement des touristes, mais aussi des Ardéchois. Tels des ambassadeurs de leur région, ces derniers offrent un Fondanlithique à leurs hôtes qui, en retour, les missionnent d'en apporter d'autres lorsqu'ils leur rendent de nouveau visite. Ce sont quelque 5 000 gâteaux qui traversent chaque année la France, des voyages facilités par un choix délibéré d'ingrédients se conservant plus longtemps qu'en pâtisserie de boutique. Parmi eux, nous trouvons le chocolat au lait mi-amer de la Maison Chauvet, résultat d'un assemblage de cacaos issus de Côte d'Ivoire et du Venezuela. Le Fondanlithique présente la spécificité de réunir le savoir-faire de plusieurs Maisons de la région, dont Imbert, une entreprise familiale qui, depuis le début du siècle dernier, tire sa renommée d'une sélection et d'une transformation des meilleures châtaignes issues de terroirs castanéicoles renommés. Une dizaine de recettes du Fondanlithique ont suffi à mettre au point celle qui ferait fondre le plus grand nombre, cependant suivant des préférences personnelles : « Il y a deux écoles : soit nos clients le mangent à température ambiante, soit ils le conservent au réfrigérateur afin qu'il soit un peu plus dense », nous confie Pierre Chauvet. « Nous voulons être le plus possible locavores », poursuit-il. De fait, le beurre, ingrédient incontournable du fondant, provient de la



laiterie ardéchoise Carrier, auprès de laquelle Pierre Chauvet se fournit également pour l'élaboration de ses glaces sous les marques Pierre Chauvet et Les glaces de l'Ardèche. À ce propos, et pour illustrer la curiosité des locaux comme des touristes pour la châtaigne, emblème de la région, Pierre Chauvet nous apprend que la glace au marron est la plus plébiscitée dans ses boutiques, tandis que ce sont la vanille, le chocolat, la fraise ou encore le caramel au beurre salé qui font l'unanimité dans le reste de la France. C'est pourquoi Pierre Chauvet n'eut aucune crainte à utiliser exclusivement de la farine de châtaigne dans la réalisation du Fondanlithique, faisant de lui un gâteau sans gluten, né d'un savant équilibre entre le chocolat, le marron, le beurre et l'histoire locale, qu'il a déjà marquée de son empreinte gourmande. ♦

❧ Le marron sur Instagram ❧



@peanutelly



@vilainglouton



@cuisineenscene



@lafreeglaneuse



@rox-toussaint



@mamansucresale

LA CRÈME DE MARRONS

de Pierre Chauvet



1 H 45



30 MIN



FACILE



Pour la purée de châtaignes :

1,5 kg de châtaignes (soit 1 kg épluchées) • 2 gousses de vanille • de la fleur de sel

Pour le sirop :

500 g de sucre • 250 ml d'eau

La purée de châtaignes : incisez le dessus de chacune, plongez-les dans une eau frémissante durant quelques minutes. Épluchez-les au fur et à mesure et gardez les autres au chaud pour que la peau s'épluche facilement. Dans une casserole, mettez les châtaignes épluchées et recouvrez-les d'eau. Laissez cuire à feu

doux et arrêtez la cuisson lorsqu'elles sont bien tendres. Elles doivent pouvoir être écrasées à la fourchette. Mixez-les.

Le sirop : dans une casserole à feu moyen, faites fondre le sucre dans l'eau. Le mélange doit atteindre 121 °C. Versez la purée de châtaignes dans le sirop, mélangez et ajoutez les gousses de vanille et de la fleur de sel. Laissez cuire sur feu moyen durant une quinzaine de minutes tout en mélangeant bien jusqu'à ce que le mélange se colore et s'épaississe. Répartissez la crème de marrons dans des pots et conservez-la une dizaine de jours.

*Pourquoi
disons-nous
« crème de
marrons »
alors qu'il s'agit
de châtaignes ?*

La châtaigne ne doit pas être confondue avec le marron d'Inde, issu du marronnier, non comestible et toxique. La châtaigne a longtemps nourri les populations défavorisées et pâtissait d'une image dévalorisée. Elle acquit ses lettres de noblesse grâce audit « marron glacé » qui n'était autre qu'une châtaigne. Ainsi, l'habitude veut qu'une châtaigne cuisinée soit nommée « marron », d'où la « crème de marrons ».



La folle Histoire du



chocolat bayonnais



Bien des légendes entourent le chocolat du Pays basque, notamment sur son introduction sur le territoire français. C'est un ange qui aurait guidé un voilier rempli de fèves de cacao jusqu'au port de Bayonne. C'est ce même chérubin qui aurait appris aux habitants l'art de la chocolaterie. Honnêtement, la gourmandise et la maîtrise des chocolatiers basques sont telles qu'on pourrait presque croire à cette divine histoire.

Par Anastasie Viala



L'exil en terre basque

Loin de la version angélique, c'est en fait un conflit qui amène le chocolat jusqu'au Pays basque, l'Inquisition. Les juifs espagnols et portugais sont chassés par la répression qui règne dans leurs deux pays. Certains trouvent refuge au Pays basque français où l'espagnol est couramment parlé. Ils s'installent face à Bayonne, au sein du quartier Saint-Esprit sur la rive droite de l'Adour. Dans leurs bagages, des fèves de cacao, des outils élaborés et une connaissance unique des techniques de confection du chocolat, chose qui n'existait pas jusqu'alors dans l'hexagone. Dès 1615, on trouve la trace de la création d'ateliers de transformation des fèves. Pour se fournir, ils font marcher leurs réseaux de négoce et de commerce et se font approvisionner en fèves de cacao venues d'Amérique du Sud. Les artisans juifs sont surnommés les « faiseurs de chocolat », leur savoir-faire rayonne sur la ville de Bayonne. On y consomme le chocolat sous forme de boisson mousseuse et épicée à laquelle on donne des vertus médicinales. C'est cet héritage qui a donné à Bayonne le titre de première ville chocolatière de France.

1615

La répression continue

Pire encore, en 1761, une dizaine de maîtres chocolatiers bayonnais fondent une corporation : la Guilde des chocolatiers. Elle empêche tous ceux qui ne sont pas « maîtres » approuvés par cette guilde de produire, de fabriquer, de vendre du chocolat dans « la ville et la juridiction ». Une ségrégation qui ne dit pas son nom, car pour pouvoir devenir maître chocolatier, il faut non seulement exécuter un apprentissage de trois années, mais surtout présenter une attestation d'appartenance à la religion catholique. Fort heureusement pour les chocolatiers juifs, six ans plus tard, le Duc de Gramont fit supprimer cette guilde répressive.

1725

Un mets disputé

Consommé majoritairement par l'aristocratie, le chocolat devient un des piliers de l'économie bayonnaise, ce qui finit par attiser les jalousies et diviser les communautés. En 1725, à la suite d'une publication ordonnée par les élus bayonnais, les chocolatiers juifs n'ont plus le droit de s'installer dans la ville de Bayonne, ceux qui outrepassent cette ordonnance sont condamnés. Les juifs qui travaillent en ville doivent se cacher et ne peuvent se déplacer qu'au lever du jour et à la tombée de la nuit.

1761



1787

Début de l'industrialisation

Jean Fagade est le premier chocolatier qui ouvre une usine de fabrication du chocolat. D'autres vont emboîter son pas dans les années suivantes, c'est l'âge d'or de l'industrialisation de ce savoir-faire local. À l'époque, les ouvriers travaillent les fèves avec des machines à vapeur pour gagner du temps et de l'énergie. L'industriel voit son pari récompensé plus de soixante années après lorsque l'Empereur des Français, Napoléon III, le nomme « fournisseur officiel de sa majesté » lors de l'Exposition universelle de 1855.

CHOCOLAT FAGALDE DE BAYONNE

Usine à Vapeur à CAMBO-LES-BAINS (Basses-Pyrénées)

La Maison FAGALDE, fondée depuis plus d'un siècle, est la première qui a valu au **Chocolat de Bayonne** sa réputation universelle. Ses produits se distinguent par une délicatesse et une pureté remarquables.

25 Médailles à diverses Expositions nationales et étrangères

Moyennant la somme de 15 francs, la Maison FAGALDE adresse franco domicile ou gîte la plus rapprochée, une caisse contenant :

- 1 kilog. 500 gr. Chocolats fins, prix variés (vanille et sans sucre)
- 1 Boîte, Tablettes napolitaines ;
- 1 Boîte, Croquettes voyage ;
- 1/2 Livre, Pastilles variées ;
- 1/2 Livre, Bonbons variés au chocolat

Le tout de qualité extra

Adresser les commandes à l'Usine de CAMBO-LES-BAINS, près Bayonne (Basses-Pyrénées)

Sur toutes les tables

Année après année, le chocolat passe du statut de mets exotique au statut de produit de consommation courante. Lui qui était principalement consommé en boisson se mue en tablettes et autres gourmandises à croquer. Le chocolat bayonnais en particulier jouit d'une très bonne réputation à l'échelle nationale. C'est aussi à cette époque que les chocolateries s'étendent hors de Bayonne ; l'histoire raconte qu'il y avait à cette période, une chocolaterie dans quasiment chaque village. C'est pourquoi on parle de spécialité du Pays basque désormais.

19^e



20^e

Une mutation forcée

Les artisans chocolatiers se retrouvent à devoir faire face à des industriels, qui prennent de plus en plus de place. La mécanisation du travail modifie non seulement le travail et le nombre d'ouvriers, mais aussi l'économie de ces chocolateries artisanales. Beaucoup d'entre eux vont être absorbés par de plus grandes structures, certaines chocolateries ferment tout simplement leurs portes. En 1945, il ne reste plus que 15 entreprises vivant du chocolat à Bayonne.

La tasse à moustache

Au 19^e siècle, on ne rigole pas avec la moustache. Cet attribut masculin se porte haut et modelé par de la cire. Alors, imaginez que ce symbole de l'élégance perde de sa superbe après avoir trempé dans une tasse de boisson chaude chocolatée ? Pour parer à ce désagrément, un Britannique, Harvey Adams, crée en 1860, une tasse avec un rebord qui permet d'épargner les bacchantes de ces messieurs. Une invention dont le nom est limpide, la tasse à moustache. Fabriquée par les ateliers de porcelaine de Limoges, c'était un accessoire répandu sur les tables d'époque y compris au Pays basque. Aujourd'hui, c'est le nom qu'a choisi la chocolaterie Puyodebat pour son salon de chocolat, situé au 11, rue Orbe à Bayonne, vous pourrez y déguster le fameux chocolat chaud basque dans une tasse à moustache évidemment !





Sauvegarder les traditions

Devenu un véritable étendard gastronomique pour la ville et la région, le chocolat du Pays basque fait partie du patrimoine historique. En 1993 est fondée l'Académie du chocolat de Bayonne. Cette association regroupe de nombreuses maisons de chocolatiers dans le but commun de « défendre et faire vivre ce patrimoine gourmand qu'est le chocolat ». Une ambition définie par des critères de fabrication rigoureux, cette gourmandise du Pays basque doit être artisanale, issue de matières nobles et respecter la tradition : un chocolat noir puissant de caractère.

1993

Un atout touristique

Le chocolat basque qui bénéficie toujours d'une belle notoriété est un incontournable de la gastronomie locale. En flânant rue de la Monnaie ou rue Port-Neuf à Bayonne, vous êtes sûr de croiser le chemin d'authentiques chocolateries basques que ce soit des maisons emblématiques telles que Pariès ou Cazenave ou des créations plus récentes et novatrices comme l'Atelier du chocolat ou Monsieur Txokola. À Cambo-les-Bains, ville historique de l'épopée du chocolat basque, Christophe Puyodebat, artisan chocolatier passionné, a ouvert un musée dédié. Outils, photos, archives, toute l'histoire de ce mets y est documentée. Dans toute la région, de nombreux chocolatiers perpétuent la tradition basque ; plus qu'un patrimoine gastronomique, il s'agit désormais d'une fierté locale et même nationale.

2021



Le chocolat basque, chocolat de caractère

Si ce chocolat du Sud-Ouest bénéficie d'une si bonne réputation, c'est parce que ses arômes sont travaillés dans un sens, celui du caractère. La boisson chocolatée mousseuse bue durant les premiers siècles d'importation était très épicée. Le cacao étant amer, il était toujours aromatisé pour devenir agréable en bouche. Les épices le plus souvent ajoutées étaient la cannelle, la vanille, le poivre, le clou de girofle. C'est en partant de cette boisson qu'a été travaillé le chocolat les siècles suivants. Le chocolat basque peut être défini aujourd'hui comme un chocolat de qualité, noir, peu sucré, intense et qui surtout garde cette trace d'amertume tirée directement de son histoire.



CHOCOLAT

Maxence Barbot

SHANGRI-LA PARIS



4-6 P



2 H



1 H 10



18 H



MOYEN

Pour la pâte feuilletée :

150 g de beurre doux pommade • 500 g de farine T55 • 2 g de sel fin • 190 g d'eau • 2,5 g de vinaigre blanc • 250 g de beurre de tourage

Pour le sablé diamant :

84 g de beurre doux • 42 g de vergeoise • 116 g de farine T55 • 8 g de jaune d'œuf

Pour l'appareil à flan au chocolat :

393 g de lait entier • 1 gousse de vanille • 11 g de gruë de cacao • 34 g de jaunes d'œufs • 70 g de sucre semoule • 28 g de fécule de maïs • 78 g de chocolat noir du Venezuela • 84 g de crème liquide

La pâte feuilletée – la veille : au crochet, mélangez le beurre pommade avec le reste des ingrédients (à l'exception du beurre de tourage) jusqu'à avoir une pâte homogène. Formez cette pâte, la détrempe, en rectangle, et laissez au frais pour la nuit. Le lendemain, étalez cette détrempe en un rectangle trois fois plus long que large. Travaillez le beurre de tourage pour en faire un carré de la même largeur, enchâsssez le beurre dans la détrempe. Donnez deux tours simples, laissez la pâte 3 h au frais, donnez un tour simple. Abaissez le pâton à 2 cm d'épaisseur, laissez au frais au moins 1 h. Taillez de longues bandes de 1 cm de large dans le pâton, positionnez-les à plat sur le pâton, feuillage visible vers le haut. Laissez 30 min au frais avant d'étaler la pâte

à 2 mm d'épaisseur, remettez 30 min au frais. Détaillez une bande de 46 × 5,5 cm, chemisez un cercle de 14 cm de diamètre et déposez à l'intérieur un autre cercle graissé de 12 cm de diamètre. Cuisez 30 min au four à 160 °C.

Le sablé diamant : mélangez le beurre avec la vergeoise, puis ajoutez la farine et enfin le jaune. Étalez le biscuit à 2,5 mm d'épaisseur, détaillez un disque de 12 cm de diamètre. Enfournez à 160 °C pour 15 min.

L'appareil à flan au chocolat : chauffez le lait avec la vanille et le gruë, laissez infuser 1 h à couvert, hors du feu, ou même une nuit. Chinoisez, rajoutez du lait pour revenir au poids de lait initial. Fouettez les jaunes avec le sucre, puis la fécule.

Faites bouillir le lait, versez en fouettant sur les jaunes, remettez le tout à cuire jusqu'à une bonne ébullition. Versez sur le chocolat, ajoutez la crème liquide, mixez au mixeur plongeant.

Le montage : posez le fond de sablé dans le cercle de feuilletage, versez l'appareil. Laissez la surface croûter pendant 1 h à l'air libre et enfournez à 190 °C pour 15 à 20 min. Vous pouvez aussi saupoudrer la pâte cuite de caramel mixé en poudre et repasser 3 min à 180 °C si vous voulez un rendu très brillant à la couleur caramel.



Recettes extraites du livre *Flan*,
51 recettes de grand.e.s
chef.fe.s, des classiques aux
créations les plus folles, de
François Blanc, Ducasse Édition

LES BABKAS à croquer

Depuis quelques années, les babkas poussent en nombre dans les boulangeries de nos quartiers. Elles nous ravissent non seulement avec leur enveloppante odeur de cuisson, mais également une fois réunies par dizaines en vitrine. Laissez-vous emporter dans leur spirale de gourmandise grâce à Margaux Aycar qui, indéniable amatrice de pâte levée, légère et moelleuse, lui a dédié Le Bar à brioches derrière lequel elle met à profit sa riche expérience de cheffe de cuisine, déclinant cette base suivant ses inspirations.

Cinnamon
rolls



Babka
CHOCOLAT HALVA





Babka perdue

AU CARAMEL
AU BEURRE SALÉ



Babka

CHOCOLAT-CARAMEL
À LA CACAHUÈTE



Recettes extraites du
livre *Le Bar à brioches*
de Margaux Aycard,
photos Claire Payen,
Solar, 2024



Cinnamon rolls



6 P



30 MIN



25 MIN



FACILE

800 g de pâte à babka (voir recette) • 1 œuf entier pour la dorure. **Pour la garniture à la cannelle** : 90 g de beurre doux • 12 g de cannelle • 20 g de farine T55 • 2 œufs • 60 g de cassonade. **Pour le glaçage** : 200 g de cream cheese • 60 g de sucre glace

Abaissez la pâte à babka en un rectangle d'environ 30 × 40 cm sur un plan de travail légèrement fariné. **Préparez la garniture** : mélangez le beurre fondu, la cannelle, la farine, les œufs et la cassonade. Étalez la préparation uniformément sur la pâte. Roulez la pâte à partir du côté le plus long pour former un boudin serré. Coupez-le en tranches d'environ 4 cm d'épaisseur. Disposez-les dans un plat de cuisson graissé ou un cercle en Inox, en les espaçant légèrement. Badigeonnez-en la surface d'œuf battu avec un peu d'eau pour qu'ils prennent une belle couleur dorée à la cuisson. Préchauffez le four à 180 °C et enfournez pour 20 à 25 min.

Pendant ce temps, préparez le glaçage en mélangeant le cream cheese et le sucre glace jusqu'à obtenir une consistance lisse. Une fois les cinnamon rolls cuits, laissez-les refroidir légèrement avant de répartir le glaçage dessus.

Astuce

Vous pouvez remplacer la cannelle par de la cardamome.

La pâte à babka

(BASE POUR TOUTES LES RECETTES PROPOSÉES)



1 BABKA
(450 G)



20 MIN



45 MIN



5 H

83 g de lait entier • 10 g de levure boulangère fraîche • 208 g de farine T55 • 42 g d'œufs entiers • 3 g de sel fin • 42 g de sucre semoule • 63 g de beurre doux • 1 œuf pour la dorure

Mélangez le lait tempéré et la levure dans la cuve d'un robot. Saupoudrez la farine par-dessus. Ajoutez les œufs battus, le sel et le sucre. Pétrissez environ 5 min en vitesse 2. Ajoutez le beurre coupé en morceaux en réduisant la vitesse du robot pour éviter qu'il ne chauffe trop, puis augmentez-la à nouveau. Pétrissez 10 à 15 min, jusqu'à ce que le beurre soit bien incorporé. La pâte doit bien se décoller des parois et « claquer ». Laissez pousser 1 h à température ambiante puis rabattez la pâte et mettez-la 4 h minimum au réfrigérateur (vous pouvez l'y laisser toute la nuit).



Babka

CHOCOLAT HALVA



6 P



20 MIN



25 MIN



1 H



FACILE

600 g de pâte à babka (voir recette) • 80 g de pépites de chocolat blanc • 100 g de halva (en épicerie orientale). **Pour la ganache au chocolat** : 70 g de crème liquide à 35 % MG • 20 g de sucre glace • 70 g de chocolat pâtissier • 2 c. à café de cacao en poudre

Préparez la ganache : faites bouillir la crème et le sucre, puis versez le mélange sur le chocolat mélangé au cacao. Mixez et laissez refroidir. Abaissez la pâte à babka en un rectangle d'environ 30 × 40 cm sur un plan de travail légèrement fariné. Étalez uniformément la ganache sur toute la surface. Saupoudrez-la de pépites de chocolat. Émiettez le halva et répartissez-le également dessus. À partir du côté le plus long, roulez la pâte avec la garniture pour former un boudin serré. À l'aide d'un couteau tranchant, coupez-le en deux dans la longueur pour exposer les couches internes. Tressez les deux moitiés en gardant la partie coupée vers le haut pour que les différentes couches soient visibles. Transférez délicatement la tresse dans un moule à cake graissé et couvrez le tout avec un linge propre, puis laissez lever 1 h dans un endroit chaud, jusqu'à ce que la babka ait doublé de volume. Préchauffez le four à 170 °C et enfournez pour 25 min environ. Laissez refroidir la babka dans le moule quelques minutes avant de la transférer sur une grille pour un refroidissement complet.



Babka perdue

AU CARAMEL AU BEURRE SALÉ



6 U



20 MIN



15 MIN



FACILE

1 babka pour 6 personnes • 200 g de crème liquide à 35 % MG • 100 g de lait entier • 100 g de sucre semoule • 2 œufs • 40 g de beurre doux. **Pour le caramel au beurre salé :** 125 g de crème liquide à 35 % MG • 100 g de sucre semoule • 75 g de beurre doux • 3 g de fleur de sel

Préparez le caramel : amenez la crème à ébullition, faites caraméliser le sucre et déglacez avec la crème chaude, puis mixez avec le beurre. Ajoutez la fleur de sel et laissez refroidir. Coupez la babka en six et placez les tranches dans un plat à rebord. Battez la crème, le lait, le sucre et les œufs, puis versez l'appareil sur les tranches de babka. Il faut qu'elles l'absorbent bien. Faites fondre le beurre dans une poêle et faites colorer les tranches de babka des deux côtés. Préchauffez le four à 180 °C. Replacez les tranches de babka dans le plat et enfournez.

Astuce

Pour déguster ce dessert, nous vous recommandons de faire tiédir la brioche perdue et d'ajouter des éclats de noisettes sur le caramel.

Babka

CHOCOLAT-CARAMEL À LA CACAHUÈTE



6 P



30 MIN



35 MIN



5 H



FACILE

600 g de pâte à babka (voir recette) • 1 poignée de cacahuètes non salées torréfiées • 1 œuf entier pour la dorure. **Pour la ganache au chocolat :** 50 g de crème liquide à 35 % MG • 10 g de sucre glace • 50 g de chocolat pâtissier en pistoles ou concassé • 1 c. à café de cacao en poudre. **Pour le caramel à la cacahuète :** 200 g de sucre semoule • 220 g de crème liquide à 35 % MG • 120 g de beurre doux • 200 g de pâte d'arachides • 1 bonne pincée de fleur de sel

Préparez la ganache : faites bouillir la crème et le sucre, puis versez le mélange sur le chocolat mélangé au cacao. Mixez et laissez refroidir. **Préparez le caramel :** réalisez un caramel avec le sucre et une cuillère à café d'eau jusqu'à obtenir une belle couleur marron foncé. Déglacez avec la crème puis le beurre coupé en morceaux. Mixez avec la pâte d'arachides puis laissez refroidir avant d'incorporer la fleur de sel. Abaissez la pâte en un rectangle d'environ 30 × 40 cm sur un plan de travail légèrement fariné. Répartissez la ganache avec

une spatule ou le dos d'une cuillère sur toute la surface de la pâte (vous pouvez la ramollir légèrement au micro-ondes pour qu'elle soit plus facile à manipuler). Répartissez les cacahuètes concassées un peu partout sur la ganache. Roulez la pâte en un boudin bien serré puis, à l'aide d'une lame tranchante, coupez-le en deux dans la longueur. Coupez ensuite ces rouleaux en deux dans l'autre sens afin d'obtenir quatre bandes. Formez un croisillon avec les 4 brins et tressez-les de manière à obtenir une babka ronde (placez les extrémités sous la brioche pour les cacher). Transférez-la dans un cercle de 20 cm de diamètre et laissez-la pousser jusqu'à ce qu'elle ait doublé de volume. Préchauffez le four à 170 °C. Badigeonnez la babka avec l'œuf battu additionné d'un peu d'eau et enfournez-la pour 30 min. Elle doit être bien dorée. Laissez-la refroidir sur une grille puis, à l'aide d'une poche à douille, injectez le caramel à la cacahuète à l'intérieur (vous pouvez réaliser des petites entailles avec un couteau au préalable).

LE CHARIOT DE DESSERTS

par Patrick Mesiano

C'est dans l'atmosphère de luxe feutrée propre à l'hôtel Métropole Monte-Carlo que nous rencontrons le chef pâtissier Patrick Mesiano du restaurant Les Ambassadeurs by Christophe Cussac. Les deux chefs, liés depuis vingt ans par une collaboration étroite qui a débuté à La Réserve de Beaulieu et qui se poursuit à la tête de cette table monégasque mythique, ont relevé le défi de reconquérir les deux étoiles suspendues durant la période de travaux qu'a connu l'établissement.

Neuf mois à peine après la réouverture du palace, la deuxième étoile brillait de nouveau au-dessus des Ambassadeurs et se doublait du prix Passion Dessert décerné au chef Patrick Mesiano.

Par Céline Via





❖ Il n'est pas rare que nous renouvelions le chariot plusieurs fois dans une soirée, tant il remporte de succès. ❖

Avec cette distinction, le guide Michelin a non seulement honoré la qualité de votre chariot de desserts, mais aussi l'originalité de cette proposition dans un restaurant étoilé. Pour quelle raison avez-vous souhaité la remettre au goût du jour ?

Cela remonte à l'ouverture de l'hôtel Métropole Monte-Carlo en 2004, quand le restaurant Les Ambassadeurs a été repris pour le chef Joël Robuchon. Il lance le premier chariot sur lequel il souhaite proposer deux ou trois tartes traditionnelles, ce qui ressemblait à sa philosophie : « Le plus dur est de faire simple », disait-il tout le temps. Puis, nous avons progressivement fait évoluer cette offre tout en conservant son idée initiale. À présent, nous préparons non seulement des tartes, mais aussi une mousse au chocolat, un baba au rhum, une île flottante... Et nous avons remarqué que les gens adorent cela ! Nous présentons également une carte de desserts, mais environ 80 % du chariot est consommé à chaque service. Par ailleurs, l'image de ce dernier est incontestablement attrayante, d'autant plus lorsque les gens découvrent qu'il contient les classiques qu'ils connaissent. Ainsi, il n'est pas rare que nous renouvelions le chariot plusieurs fois dans une soirée, tant il remporte de succès. Nous proposons également un chariot garni de dix-neuf sortes de pains

afin d'offrir un large choix à nos clients, ce qui correspond à la politique de notre maison.

Les pâtisseries sont nombreux à avoir perçu un attrait renouvelé pour les classiques, car ils seraient considérés comme rassurants. L'avez-vous également remarqué ?

Oui, tout à fait. Lorsque nous avons revu la composition du chariot, nous avons choisi de décliner l'Opéra, qui est un classique de la pâtisserie, en une tarte opéra qui est grandement appréciée. La tarte Tatin, le Paris-Brest, la tarte au citron... Tous sont revenus en flèche, mais, bien sûr, nous revoyons leurs recettes, car il y a dix ou vingt ans, ces desserts étaient très sucrés. Cependant, ce n'est pas un exercice évident, car il est essentiel de conserver le goût et de ne pas dénaturer les pâtisseries que les clients connaissent bien. Récemment, nous avons ajouté le flan pâtissier qui est une pâtisserie classique, mais devenue quelque peu banale du fait de sa présence dans la plupart des boulangeries. Nous l'avons revisité à travers une pâte à base de sucre de coco, nous l'agrémentons de gousse de vanille de Tahiti et nous portons une attention particulière au crémeux du flan en ne le cuisant qu'au dernier moment, ce qui en fait un classique profondément travaillé. ►

Les autres desserts
de Patrick Mesiano



Blanc-manger aux framboises



Le feuillet caramélisé



Le chocolat fumé au bois de hêtre



Les cerises au rappu



► **Comment choisissez-vous les desserts du chariot ? Contient-il des incontournables et des créations suivant les saisons ?**

Exactement, nous travaillons premièrement suivant la saison, puis nous proposons des incontournables, tels que la tarte opéra, le baba au rhum, la mousse au chocolat, la tarte au chocolat et l'île flottante. Au printemps, vous retrouverez les tartes aux fraises, puis le clafoutis aux cerises et la tarte aux abricots au mois de juin. En hiver, nous préparons entre autres un mont-blanc décliné en tarte.

De quelle manière le chariot et les desserts à la carte sont-ils complémentaires ? Ces derniers vous permettent-ils d'exprimer plus amplement votre créativité ?

C'est tout à fait cela. Les desserts à l'assiette présentent une plus grande originalité, comme notre dessert au chocolat fumé au bois de hêtre accompagné d'une panna cotta au caramel. Je désirais également dédier un dessert à la région, à savoir la tarte au citron de Menton. Cependant, nous l'avons revisitée afin qu'elle se distingue de sa version

classique. Pour ce faire, nous avons préparé une pâte sablée au sucre de coco garnie d'un biscuit citron et huile d'olive, à l'intérieur duquel se trouve un sorbet citron et basilic. Le tout est recouvert d'un appareil à soufflé au citron de Menton. Nous obtenons ainsi une tarte soufflée au citron, qui paraît plutôt simple lorsqu'elle arrive sur l'assiette, mais d'une grande complexité une fois découpée. Encore tiède lorsqu'elle est servie, le sorbet est quant à lui bien frais, révélant un contraste inattendu. Ainsi, les desserts à la carte rassemblent l'originalité et la technicité. Le fait de passer des desserts à l'assiette au chariot de desserts nous évite de tomber dans la routine.

Dans votre équipe de douze pâtissiers, six boulangers et une chocolatière, comment le chariot de desserts a-t-il été perçu, notamment par la jeune génération ?

Au début, ils ne paraissent pas très motivés par l'idée d'un chariot de desserts. Puis ils s'aperçoivent du travail que demande l'élaboration d'une tarte comportant deux ou trois textures différentes et exigeant beaucoup de technique à l'instar de la tarte au citron de Menton.

Cette dernière ne requiert pas une simple meringue comme nous trouvons dans un grand nombre de boutiques, mais une meringue soufflée et cuite comme une île flottante. Ils commencent alors à prendre goût à la réalisation du chariot de desserts, d'autant plus que la carte leur permet d'exprimer une autre facette de leur métier.

Comment envisagez-vous votre chariot de desserts à l'avenir ?

Il nous oblige à nous remettre constamment en question. Nous souhaitons proposer davantage de fruits, car ils sont appréciables en fin de repas. C'est pourquoi nous sommes en pleine élaboration d'une tarte aux framboises et à l'estragon, en faisant en sorte d'associer un fruit et une herbe aromatique. Nous réalisons chaque jour des essais et nous anticipons les saisons, si bien que nous pensons aux créations automnales dès le printemps, qui seront marquées par le marron, les pommes, les poires, les reines-claude et les prunes. Quand les fruits seront moins abondants, nous mettrons l'accent sur les tartes pralinées, au caramel et à base d'oléagineux comme les noisettes et les amandes. ♦

TARTE AU CITRON DE MENTON

de Patrick Mesiano



2 x 4 P



1 H 30



1 H



3 H 10



EXPERT

Pour la pâte sablée coco :

75 g de beurre doux • 40 g de sucre de coco •
1 gousse de vanille • 105 g de farine T55 •
10 g de jaunes d'œufs

Pour la marmelade de citron :

60 g de citrons de Menton bio • 600 g d'eau •
1 pincée de sel • 50 g de sucre semoule •
50 g de jus de citron jaune • 1 g de pectine NH •
5,5 g de sucre semoule • 1 petite cuillère de
zeste de citron jaune

Pour le biscuit à l'huile d'olive :

60 g d'œufs • 2 petites cuillères à soupe de zeste
de citron jaune • 5 g de Maïzena • 35 g de blancs
d'œufs • 10 g de sucre semoule • 35 g d'huile
d'olive • 90 g de pâte d'amande 70 % • 15 g de
marmelade de citron

Pour la crème citron :

60 g de jus de citron jaune bio • 55 g d'œufs
entiers • 35 g de sucre semoule • 1 petite cuillère
à soupe de zestes de citron jaune • 70 g de
beurre • 1 g de gélatine

Pour la meringue façon blanc-manger :

100 g de blancs d'œufs • 75 g de sucre semoule •
1 petite cuillère de zeste de citron

Pour le montage :

Le zeste d'un citron jaune • du citron confit •
du citron caviar

La pâte sablée coco : réalisez un sablage
avec toutes les poudres, le beurre bien froid
et la vanille grattée (uniquement les grains).
Ajoutez les jaunes d'œufs, mélangez sans
corser, étalez la pâte entre deux feuilles puis
laissez reposer au moins 2 h au frigo. Foncez
des cercles à tarte de 8 cm de diamètre.
Laissez reposer 1 h et faites cuire à 160 °C
pendant environ 12 min.



La marmelade de citron : faites bouillir
l'eau et la pincée de sel. Lavez bien
les citrons, piquez-les avec une four-
chette, plongez-les dans l'eau salée,
donnez une ébullition et égouttez-les.
Faites à nouveau bouillir de l'eau sans
sel et renouvelez trois fois l'opération.
Égouttez les citrons, coupez-les en
quatre, enlevez les pépins et mixez-les.
Faites chauffer la pulpe de citron avec
le zeste et la moitié du sucre. À 40 °C,
ajoutez l'autre moitié du sucre avec la
pectine. Donnez une ébullition pendant
30 s environ. Débarrassez en bac et
réservez au réfrigérateur.

Le biscuit à l'huile d'olive : au robot
coupe, mixez la pâte d'amande avec les
œufs, la marmelade, les zestes, la Maïzena
et l'huile d'olive. Incorporez ensuite les
blancs montés serrés avec le sucre. Étalez
le mélange sur une plaque et faites cuire

à 180 °C pendant 6 min. Détaillez des
cercles de 14 cm de diamètre.

La crème citron : faites bouillir le jus avec
les zestes. Blanchissez les œufs avec le
sucre. Versez le premier mélange dans
le deuxième. Remettez le tout à bouillir.
Ajoutez la gélatine, le beurre puis mixez
le tout. Réservez au frais.

La meringue façon blanc-manger :
montez les blancs serrés avec le sucre.
Ajoutez les zestes et dressez. Faites cuire à
160 °C pendant 3 min.

Le montage : déposez 10 g de marmelade de
citron dans le fond de tarte. Ajoutez 110 °C de
crème citron. Posez le disque de biscuit citron
huile d'olive. Étalez la meringue et faites cuire
6 min à 160 °C. Laissez refroidir puis zestez un
citron sur le dessus. Décorez avec du citron
confit et du citron caviar.



PARIS

EST UNE FÊTE GOURMANDE

La Ville Lumière qui inspira Ernest Hemingway comme tant de ses confrères fut aussi le berceau d'un art pâtissier et boulanger dont les créations forgent aujourd'hui la renommée du pays. Abaisser, pocher, tourner, dresser... Ces gestes de l'artisanat au service du goût nous sont contés par Arnaud Delmontel, à travers de grands classiques et de plus discrètes réalisations ancrés dans l'histoire de la capitale.

Par Céline Via



OPÉRA



Pour le biscuit Joconde :

150 g d'œufs • 145 g de sucre glace • 145 g de poudre d'amandes • 40 g de farine • 55 g de beurre fondu • 130 g de blancs d'œufs • 20 g de sucre semoule

Pour la crème au beurre :

125 g d'eau • 125 g de sucre semoule • 155 g de blancs d'œufs • 410 g de beurre tempéré • arôme café

Pour la ganache :

240 g de crème fleurette à 35 % de MG • 155 g de chocolat à 70 % • 80 g de beurre

Pour le sirop :

100 g d'eau • 80 g de sucre semoule • 15 g de café lyophilisé • 10 g de rhum agricole (facultatif)

Pour le glaçage :

125 g de chocolat noir à 60 % • 125 g de pâte à glacer brune • 60 g d'huile neutre (pépins de raisin)

Le biscuit Joconde : dans la cuve d'un robot muni du fouet, montez à vitesse moyenne les œufs avec le sucre glace et la poudre d'amandes pendant 4 à 5 min. Ajoutez la farine tamisée puis le beurre fondu. Débarrassez cet appareil. Dans la cuve propre munie du fouet, montez les blancs en neige avec le sucre. Mélangez délicatement les deux appareils à l'aide d'une maryse. Étalez sur une plaque sur une épaisseur de 5 mm et enfournez durant 6 à 7 min à 220 °C.

La crème au beurre : dans une casserole, sur feu moyen, versez l'eau et le sucre et faites cuire à 118 °C. Dans la cuve d'un robot muni du fouet, montez les blancs en neige. Versez le sucre cuit en filet sur les blancs d'œufs sans cesser de fouetter. Mélangez le tout à vitesse moyenne. Incorporez le beurre tempéré et coupé en petits morceaux et laissez tourner jusqu'à l'obtention d'une crème homogène. Ajoutez l'arôme café. Réservez au frais.

La ganache : dans une casserole sur feu vif, faites chauffer la crème. À ébullition, versez-la sur le chocolat coupé en morceaux. Mélangez avec une spatule et incorporez le beurre coupé en petits dés. Mélangez jusqu'à l'obtention d'une texture lisse.

Le sirop : dans une casserole sur feu vif, faites bouillir l'eau avec le sucre. Ajoutez le café lyophilisé, mélangez et laissez refroidir hors du feu. Ajoutez le rhum.

Le glaçage : faites fondre tous les ingrédients ensemble au bain-marie. Attention à ne pas trop chauffer le mélange.

Le montage : taillez le biscuit en 3 carrés de 15 × 15 cm. Retournez un des biscuits sur un carton (le côté qui était sur le dessus lors de la cuisson passe dessous). Imbibez-le très légèrement de sirop à l'aide d'un pinceau et étalez dessus les deux tiers de la crème au beurre en une couche régulière. Posez le deuxième biscuit par-dessus et imbibe-le généreusement de sirop. Étalez la ganache dessus. Recouvrez avec le troisième biscuit et imbibe-le également de sirop. Recouvrez-le de crème au beurre en lissant bien. Réservez au frais quelques heures. Recouvrez l'Opéra du glaçage fondu tiède et étalez-le à l'aide d'une spatule (attention à ne pas passer plusieurs fois la spatule pour obtenir un résultat régulier). Vous pouvez garder un peu de glaçage pour décorer les bords de l'Opéra.

GAUGUIN



8 P



2 H



15 MIN



2 H



MOYEN

Pour la dacquoise noisette :

60 g de poudre de noisettes • 130 g de sucre glace • 15 g de farine • 80 g de blancs d'œufs • 60 g de sucre semoule

Pour le caramel mou :

50 g de sucre semoule • 50 g de glucose • 125 g de crème fleurette à 35 % de MG • 1,6 g de gélatine en poudre • 10 g d'eau • 30 g de beurre demi-sel

Pour la mousse au chocolat au lait :

105 g de lait entier • 160 g de couverture lactée Jivara Valrhona • 2,5 g de gélatine en poudre • 15 g d'eau • 210 g de crème liquide à 35 % de MG

Pour les noisettes torréfiées :

100 g de noisettes

Pour le glaçage chocolat :

35 g d'eau + 35 g de sucre semoule • 40 g de crème fleurette à 35 % de MG • 55 g d'eau • 20 g de glucose • 1,5 g de pectine NH • 150 g de couverture lactée Jivara Valrhona

La dacquoise noisette : préchauffez votre four à 180 °C. Mélangez la poudre de noisettes, le sucre glace et la farine. Dans le bol du batteur muni du fouet, montez les blancs en neige et incorporez le sucre en deux à trois fois. Mélangez les poudres avec les blancs d'œufs montés à l'aide d'une maryse.

Garnissez une poche munie d'une douille unie de 12 mm de diamètre et pochez deux disques de 22 cm de diamètre sur une plaque de four recouverte de papier sulfurisé. Mettez à cuire au four durant 10 à 15 min (le biscuit doit être moelleux). À la sortie du four, placez les biscuits sur une grille.

Le caramel mou : dans une casserole sur feu moyen, faites cuire le sucre et le glucose jusqu'à l'obtention d'un caramel brun. Dans une seconde casserole sur feu moyen, faites chauffer la crème. Déglacez le caramel avec la crème chaude. Réhydratez la gélatine dans l'eau froide et faites-la fondre dans le caramel chaud. Ajoutez ensuite le beurre demi-sel, mélangez. Réservez au frais.

La mousse au chocolat au lait : dans une casserole sur feu moyen, faites bouillir le lait puis versez-le sur le chocolat de couverture lactée haché. Réhydratez la gélatine dans l'eau froide et incorporez-la au mélange chocolaté à l'aide d'un fouet. Montez la crème fleurette au fouet. Quand le mélange chocolaté est à 25 °C, incorporez délicatement la crème à l'aide du fouet.

Les noisettes torréfiées : déposez les noisettes sur la plaque du four et

faites-les torréfier 5 à 10 min à 160 °C. Frottez-les à la sortie du four à l'aide d'un torchon pour ne pas vous brûler.

Le glaçage chocolat : dans une casserole, faites chauffer les 35 g d'eau et de sucre jusqu'à l'obtention d'un sirop. Ajoutez la crème, l'eau et le glucose. À 45 °C, ajoutez la pectine et faites bouillir l'ensemble. Versez le tout sur le chocolat haché, mélangez.

Le montage : posez le cercle de 22 cm de diamètre sur une assiette ou une plaque. Placez un disque de biscuit dans le fond. À l'aide d'une poche munie d'une douille unie de 12 mm de diamètre, pochez du caramel sur le biscuit en cercles concentriques jusqu'à 1 cm du bord. Parsemez de noisettes torréfiées entières. Recouvrez de mousse au chocolat au lait jusqu'en haut du cercle, lissez avec une spatule et réservez 2 h au congélateur. Une fois l'entremets pris, placez-le sur une grille au-dessus d'une assiette creuse ou d'un récipient. Glacez l'entremets en faisant couler le glaçage chocolat dessus. Passez un coup de spatule pour retirer le surplus. Posez sur un carton et réservez au frais en attendant les convives. Il vous restera un second disque de dacquoise noisette que vous pouvez congeler pour l'utiliser dans une autre recette.





PALMIER



180 g d'eau • 10 g de sel • 60 g de beurre fondu • 315 g de farine de tradition T55 • 105 g de farine • 335 g de beurre de tourage • 300 g de sucre cristal

Mélangez l'eau et le sel avec les 60 g de beurre fondu froid. Mettez-les dans le bol d'un robot pâtissier muni du crochet, ajoutez les farines, mélangez en première vitesse. Arrêtez dès que c'est mélangé. Mettez la pâte au froid pendant 12 h, enveloppée d'un film alimentaire. À l'aide d'un rouleau à pâtisserie, étalez la pâte obtenue en un pâton carré de 25 cm de côté. Placez le beurre de tourage au centre et repliez les quatre coins du pâton vers le centre pour envelopper le beurre, comme une enveloppe carrée. Étalez le pâton en un rectangle trois fois plus long que large, sur un plan de travail légèrement fariné. Repliez la pâte en trois en formant une enveloppe rectangulaire et renouvelez l'opération une fois. Vous obtenez deux tours. Mettez au froid pendant 4 h et recommencez

l'opération une deuxième fois, de manière à obtenir quatre tours. N'oubliez pas de fariner le plan de travail à chaque fois. Mettez au frais pendant 4 h et recommencez l'opération une troisième fois en remplaçant la farine par le sucre cristal de manière à obtenir six tours au total. N'hésitez pas à donner une légère pression sur le rouleau pour bien agglomérer le sucre au feuilletage. Ensuite, étalez la pâte en un rectangle d'environ 30 × 80 cm. Repliez les bords les plus longs vers le centre en les faisant se chevaucher légèrement. Repliez de nouveau de la même façon en veillant que les bords de la pâte se chevauchent bien. À l'aide du rouleau, pressez légèrement le dessus pour allonger le pâton, pliez-le en deux. Coupez des tranches d'environ 1 cm d'épaisseur. Posez-les à plat sur une plaque de cuisson recouverte d'un papier cuisson. Attention à bien espacer les tranches ! Mettez à cuire au four à 200 °C pendant 15 à 20 min. Pour une meilleure caramélisation, retournez les tranches à mi-cuisson.



PARIS-BREST



8 P



1 H 45



1 H 15



1 H 30



MOYEN

Pour la crème pâtissière :

350 g de lait entier • 60 g de jaunes d'œufs • 70 g de sucre semoule • 20 g de poudre à flan • 15 g d'amidon de maïs

Pour la pâte à choux :

125 g de lait entier • 125 g d'eau • 100 g de beurre • 5 g de sel • 5 g de sucre • 150 g de farine T45 • 250 g d'œufs • 100 g d'amandes effilées

Pour la crème mousseline pralinée :

90 g de sucre • 45 g de noisettes • 45 g d'amandes • 150 g de beurre pommade

Pour le montage :

sucre glace

La crème pâtissière : faites chauffer le lait dans une casserole sur feu moyen.

Dans un cul-de-poule, fouettez les jaunes d'œufs avec le sucre, la poudre à flan et l'amidon de maïs. Versez un peu de lait sur le mélange précédent, fouettez, reversez le tout dans la casserole. Faites cuire jusqu'à la reprise de l'ébullition et jusqu'à obtenir la consistance d'une crème pâtissière sans cesser de fouetter. Réservez au froid 45 min.

La pâte à choux : dans une casserole sur feu moyen, mettez le lait, l'eau, le beurre, le sel et le sucre et portez à ébullition. Retirez du feu, ajoutez la farine en une seule fois et mélangez à l'aide d'une spatule. Remettez la casserole sur feu moyen et desséchez la pâte pendant 1 min en mélangeant constamment avec une spatule. Transvasez votre pâte dans un cul-de-poule et incorporez les œufs en trois fois. Préchauffez le four à 180 °C. Sur une plaque recouverte de papier cuisson, à l'aide d'une poche munie d'une douille unie de 15 mm de diamètre, réalisez un cercle de 18 cm de diamètre. Dressez un second cercle à l'intérieur de celui-ci, puis un troisième cercle par-dessus se superposant sur la jonction des deux premiers. Parsemez d'amandes effilées. Dressez un dernier

cercle à côté de 16 cm de diamètre. Mettez à cuire au four à 180 °C pendant 45 min.

La crème mousseline pralinée :

préparez le praliné. Dans une casserole sur feu moyen, versez le sucre, les noisettes et les amandes, et laissez cuire jusqu'à ce que les fruits secs soient grillés. Débarrassez sur une plaque recouverte de papier sulfurisé et laissez refroidir 1 h. Passez le mélange au robot ménager muni du cutter, laissez tourner jusqu'à l'obtention d'une pâte, mais pas trop pour qu'elle ne « huile » pas. Reprenez la crème pâtissière, lissez-la à l'aide d'un fouet. Ajoutez le beurre pommade et le praliné et fouettez pour réaliser une crème mousseline.

Le montage : une fois la pâte à choux cuite, coupez-la en deux aux deux tiers de la hauteur avec un couteau à dents. À l'aide d'une poche munie d'une douille cannulée de 15 mm de diamètre, pochez la crème mousseline sur la base de la couronne. Posez dessus la couronne simple de pâte à choux et recouvrez-la de crème mousseline en formant des flammes. Posez le chapeau de la couronne dessus et saupoudrez de sucre glace. Réservez au frais 30 min, puis dégustez.



Recettes extraites du livre *La Pâtisserie parisienne*, par Arnaud Delmontel, photos de Guillaume Czerw, éditions de La Martinière, 2024



CHARLES SANDRAZ



De la station de sports d'hiver de La Féclaz où il a grandi, dans le massif des Bauges, Charles Sandraz est descendu sur les bords du lac d'Annecy où des rencontres marquantes ont donné corps à ses intuitions pâtissières. À présent chef pâtissier de l'hôtel Les Trésoms et de son restaurant gastronomique La Rotonde, il tisse un dialogue savoureux avec le chef Éric Prowalski, pour lequel ils se passeraient parfois de mots tant ils partagent une perception commune de la cuisine et de la pâtisserie comme vectrices de bien-être.

Par Céline Via

En 2016, vous avez remporté le Championnat de France du dessert de la région Centre-Est, dans la catégorie professionnelle, grâce à votre kalapaia fumé et assaisonné. En quoi consistait ce dessert ?

Kalapaia est le nom d'origine du chocolat Valrhona que j'ai utilisé pour ce dessert. Il était porté sur l'acidité et je l'ai moi-même fumé avec des copeaux de bois de hêtre. J'ai réalisé un crémeux de chocolat que j'ai enfermé dans une marmite.

Ce dernier s'imprégnait des notes de caractéristiques du bois de hêtre et de fumaison. Ce processus durait entre dix et quinze minutes, puis j'accompagnais le chocolat d'une glace au poivre du Sichuan et d'une note de fleur de sel.

À l'époque, vous étiez chef de partie au restaurant Le Clos des Sens du chef Laurent Petit. De quelle manière vous êtes-vous préparé au Championnat de France du dessert, tout en travaillant dans cet établissement ?

Mon passage au Clos des Sens a duré deux ans. Deux années aux côtés du chef pâtissier Jean-Philippe Tavernier qui a participé à l'obtention de la deuxième et de la troisième étoile du restaurant. Cette période a posé les jalons de mon travail et Jean-Philippe Tavernier m'a appris à viser l'essentiel dans un dessert : se concentrer sur le goût et les textures. Cela s'est déroulé dans un environnement idéal favorisé par un management humain et attentif de la part du chef. Le Clos des Sens m'a grandement inspiré et marqué. J'y ai notamment découvert le travail de produits locaux, de végétaux et de

plantes. Durant cette période, entre 2014 et 2016, le chef Laurent Petit prenait un tournant majeur dans son parcours. Il décidait de se concentrer désormais sur le terroir et d'exclure les produits qui se trouvent au-delà d'un périmètre déterminé. Un soir, en début de service, il est arrivé avec une carte de France, l'a posée sur le passe et nous a annoncé : « Nous allons à présent travailler dans un rayon de 200 kilomètres. » En pâtisserie, cela signifiait que nous devions trouver des alternatives, dont l'une est restée fameuse : le dessert à la chicorée grâce à laquelle nous avons fait poindre le goût de café. Le dessert que j'ai préparé pour le Championnat fut le dernier au chocolat que nous ayons mis à la carte du restaurant.

Vous souvenez-vous d'autres alternatives mémorables ?

Oui, je me rappelle un panais de noisettes que nous avons élaboré avec le chef Jean-Philippe Tavernier. Ce fut une chance de travailler avec lui, car il m'a transmis une certaine sensibilité de la cuisine en pâtisserie. ►





Charles Sandrag

► Nous ne cherchions pas à concevoir des desserts démonstratifs, mais à explorer le goût, essentiellement du côté végétal. Lorsque nous avons restreint notre périmètre d'approvisionnement, nous avons ouvert notre terrain d'exploration et l'association entre des légumes et des fruits était notre alternative favorite.

À présent, à La Rotonde des Trésoms, le chef Éric Prowalski vous invite à naviguer entre la Haute-Savoie et sa région natale, le sud-ouest de la France entre le Pays basque et Arcachon. Il a d'ailleurs reçu, en 2019, le trophée Gault&Millau « cuisine de la mer ». Comment ce regard croisé entre les régions se manifeste-t-il en pâtisserie ?

Nous nous sommes bien trouvés avec le chef Éric Prowalski. Il me laisse carte blanche et ne m'impose aucun produit. Cependant, sur certains menus, je dois veiller à proposer un aller-retour entre le bassin d'Arcachon et la Haute-Savoie. Dès lors, j'utilise naturellement des produits iodés et des algues. L'hiver dernier, nous avons élaboré un dessert à l'oursin. Nous faisons également venir des piments d'Espelette frais, tout juste récoltés, et nous les faisons

sécher au-dessus des fourneaux. Ensuite, nous les réduisons en poudre pour assaisonner nos préparations, tant en cuisine qu'en pâtisserie. Je l'ai notamment incorporée à un dessert au potiron et au miel, le piment s'accordant à la rondeur de ce dernier.

Lorsque nous arrivons à l'hôtel des Trésoms, nous pouvons observer des ruches perchées dans un arbre. Dans vos desserts, avez-vous recours au miel que vous récoltez ?

Nous n'en avons pas en quantité suffisante pour l'utiliser dans tous nos desserts en tant qu'ingrédient sucrant. Mais si un dessert met spécifiquement en valeur le miel, alors nous l'utilisons. Sur le long terme, nous souhaiterions écarter le sucre blanc, le saccharose, et employer uniquement le miel. Nous commençons cette démarche au restaurant gastronomique La Rotonde, puis nous poursuivons à la brasserie et dans les diverses préparations du petit déjeuner et de l'hôtel dans son ensemble. Cela représente un travail conséquent, car le sucre blanc confère texture et conservation. En matière de dessert à l'assiette, cela est moins contraignant puisqu'il s'agit de préparations instantanées.

Biographie

- * **2012** : CAP pâtisserie
- * **2013** : Baccalauréat professionnel en boulangerie et pâtisserie
- * **2014** : Mention complémentaire pâtisserie, chocolaterie, confiserie et glacerie
- * **2014-2016** : Commis puis chef de partie au Clos des Sens, à Annecy
- * **2016** : Finaliste national du Championnat de France du dessert en catégorie professionnelle
- * **2016-2017** : Chef de partie au palace L'Apogée, à Courchevel, durant la saison d'hiver
- * **2017** : Second de pâtisserie pour la réouverture de l'Auberge du Père Bise par Jean Sulpice durant la saison d'été, à Talloires-Montmin
- * **2017-2019** : Premier chef de partie puis sous-chef pâtissier à La Réserve de Genève
- * **2020-2022** : R&D consacrés à un projet personnel autour de pâtisseries saines
- * **De 2022 à aujourd'hui** : Sous-chef pâtissier durant 6 mois puis chef pâtissier depuis avril 2023 aux Trésoms, Annecy



CHARLES SANDRAZ



De quelle manière développez-vous cette nouvelle approche de la pâtisserie ?

Je réalise de nombreux essais, que j'ai entrepris la première fois peu de temps avant la période du confinement. Je me suis consacré à la recherche en vue de créer une société autour de la pâtisserie « bien-être ». Je souhaitais proscrire le gluten, réduire les quantités de sucre et de matières grasses. Cette idée s'inscrit dans une quête personnelle de santé à laquelle le chef Éric Prowalski est également sensible. C'est pourquoi je vous disais que nous nous sommes bien trouvés ! La crise sanitaire a mis un frein à ce projet, car j'aspirais à proposer des cours de pâtisserie saine. Il est actuellement en suspens, mais il m'a offert une base de connaissances que je peux appliquer dans mon

travail quotidien. J'ai notamment fait des recherches sur des types de farine à index glycémique bas, dont la farine d'orge, et j'excluais le plus possible l'amidon de mes préparations. Aujourd'hui, à La Rotonde, je recours peu à la farine et je tends davantage vers une pâtisserie cuisinière.

Pourriez-vous décrire ce qu'est, selon vous, une pâtisserie cuisinière ?

Je travaille principalement les fruits et les légumes, auxquels j'applique une variété de techniques de cuisson provenant de la cuisine : rôtis, cuits à l'étouffée, à la braise, dans un jus ou longuement au four, dans du beurre ou dans du miel. Le chef Sébastien Vauxion m'a grandement inspiré à travers son repas uniquement composé de desserts. Après avoir connu une overdose

de sucre, ce que nous appelons le « syndrome du pâtissier », j'ai souhaité faire évoluer ma pâtisserie, car je ne parvenais plus à la manger. L'inspiration me manquait et je cherchais une direction. Dès lors, j'ai prospecté du côté de l'amertume, de l'acidité ou encore de l'assaisonnement. La cuisson m'a notamment permis d'explorer l'amertume des ingrédients, comme lorsque je cuis un fruit ou un légume au barbecue et qu'il se colore. Par exemple, je prépare un sorbet au kiwi brûlé dans lequel l'acidité naturelle du fruit se voit associée à une amertume suscitée par la cuisson. Pour cela, je glisse le kiwi entier au four à 180 °C durant une heure. Il cuit à l'étouffée dans sa peau, provoquant une caramélisation qui apporte une amertume et que j'accompagne d'une pointe de douceur grâce au céleri. ♦

CHOCOLAT DE BAYONNE & HERBES DU JARDIN

par Charles Sandraz



2 P



1 H



20 MIN



2 H



EXPERT

Pour la tuile cacao :

30 g de sucre glace • 10 g d'amidon de maïs • 35 g de blancs d'œufs • 20 g de farine • 6 g de cacao en poudre • 25 g de beurre fondu

Pour la mousse chocolat :

50 g de chocolat Cazenave 75 % n° 14 • 50 g de chocolat Cazenave 78 % n° 10 • 3 œufs, 25 g de miel • 100 g de crème 35 % MG

Pour la sauce chocolat :

250 g de lait entier • 18 g de miel • 50 g de chocolat Cazenave 70 % n° 3 • 25 g de chocolat Cazenave 100 % n° 6

Grué de cacao caramélisé :

50 g de gué de cacao • 30 g de miel

Pour le sorbet aux herbes :

500 g d'eau • 100 g de miel • 4 g de stabilisateur à sorbet • 30 g de jus de citron vert • 3 g de menthe • 4 g de mélisse • 5 g de verveine • 3 g d'aneth • 3 g d'estragon • 5 g d'oxalis • 3 g de basilic • 4 g de tagète • 6 g de persil • 2 g de thym • 3 g d'agastache • 3 g d'oseille

La tuile cacao :

faites fondre le beurre. Mélangez toutes les poudres puis tamisez-les. Ajoutez les blancs d'œufs et mélangez. Ajoutez le beurre fondu et fouettez jusqu'à l'obtention d'une pâte homogène. Laissez reposer au froid pendant 2 h minimum. Étalez-la sur Silpat et faites-la cuire 5 min à 170 °C. À la sortie du four, mettez en forme, faites refroidir puis stockez dans une boîte hermétique.

La mousse chocolat :

faites fondre les chocolats au bain-marie. Montez la crème jusqu'à l'obtention d'une texture très souple. Clarifiez les œufs puis montez les blancs avec le miel. Ajoutez les jaunes et la moitié des blancs montés dans le chocolat et mélangez énergétiquement au fouet. Ajoutez en une fois le reste des blancs et la crème montée en mélangeant délicatement à la maryse. Réservez au froid.

La sauce chocolat : faites bouillir le lait et le miel, puis versez le mélange sur le chocolat. Mélangez et mixez le tout.

Le grué de cacao caramélisé :

faites chauffer le miel dans une casserole jusqu'à ce qu'il caramélise puis ajoutez le grué préalablement torréfié au four pendant 5 min à 180 °C. Il doit être encore chaud lorsqu'il est intégré au miel. Mélangez le tout et poursuivez la caramélisation durant 30 s à feu doux. Une fois le grué enrobé, versez le mélange sur le plan de travail et laissez refroidir. Stockez-le dans une boîte hermétique.

Le sorbet aux herbes :

faites bouillir l'eau, le miel et le stabilisateur puis laissez refroidir. Triez et lavez les herbes. Mixez-les avec un quart du sirop et ajoutez le jus de citron vert. Puis, mélangez le tout au reste de sirop. Placez le mélange dans un bol Pacojet et réservez au congélateur. Une fois le mélange congelé, passez-le au Pacojet.

Dressage :

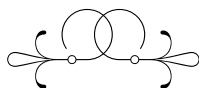
disposez une tuile sur une assiette et garnissez son centre de mousse chocolat. Parsemez de grué, disposez quelques pousses d'herbes à la pince, placez une quenelle de sorbet sur la mousse puis décorez la mousse de pousses d'herbes. Au dernier moment, servez la sauce chocolat chaude en saucière.



JEUNE TALENT

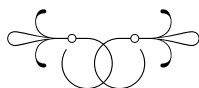
CHARLES SANDRAZ





MA PETITE LIBRAIRIE

Gourmands de douceurs aussi bien que de livres, découvrez notre sélection des plus inspirantes feuilles dans l'univers de la pâtisserie et de la boulangerie.



Gâteaux & desserts vegan irratables

Déjà auteure de deux ouvrages sur la thématique de la pâtisserie végétale, dont un co-écrit avec Pierre Hermé, Linda Vongdara offre avec son nouvel ouvrage la possibilité de pâtisser végane, soit sans aucun produit d'origine animale, des recettes classiques de tartes, brioches et autres desserts. Elle met un point d'honneur à rendre chaque recette accessible à tous et offre une nouvelle vision du kouign-aman, du flan, du tiramisu ou même des pains au chocolat. Ouvrir ce livre, c'est aussi ouvrir son esprit.

Par Linda Vongdara, photos

Sophie François-Mulhens, Solar, 29,90 €



Tea time

Chloë Prestwich déclare son amour pour la pause thé à l'anglaise. Dès la première recette, succombez aux charmes de ce moment sacré chez nos amis britanniques. Le thé s'accompagne de douceurs le plus souvent sucrées, quelques fois salées. L'auteure propose de s'y prêter au travers de 35 recettes que ce soit sous forme de gâteaux entiers ou plus petits à picorer, dans leur version classique ou revisitée. *Last but not least*, nous apprenons dans ces pages à préparer le thé anglais suivant les règles de l'art.

De Chloë Prestwich, photos Paula Soryano,

Mango éditions, 17,95 €



Parce que c'est bon !

La cuisine sans gluten attise la curiosité d'un nombre grandissant de lecteurs en quête de livres de recettes, qui se trouveront assurément inspirés par cet ouvrage de Jeanne Bouré. L'auteure livre des recettes peaufinées au fil de dix années d'essais, afin d'adapter ces dernières à douze farines alternatives et sans gluten. Vous pourrez pâtisser sans crainte de faire l'impasse sur les textures tant recherchées en pâtisserie : vos choux seront bien gonflés et vos tartes croustillantes. Et même sans lactose, vos brownies seront infiniment fondants.

Par Jeanne Bouré, Ulmer, 25 €



Un déjeuner à la campagne

La partition sucrée prend ici place au terme d'un repas, dont le soin apporté à la décoration constitue un ingrédient essentiel. Ambiance champêtre, bouquet de roses anciennes et linge de table en lin donnent vie au déjeuner à la française, remémorant des séjours à la campagne autour de longues tablées. L'Irlandaise Trish Deseine invite les lecteurs à recréer cette atmosphère ne manquant pas de soulever des souvenirs d'enfance. Un livre aussi apaisant par sa photographie, telle une plongée dans la vie de cottage, que par ses recettes inspirées d'une cuisine familiale.

Par Trish Deseine, photos Joann Pai,

Hachette pratique, 35 €



Le Jardin sucré

Découvrez le parcours extraordinaire de Mélanie et Arnaud Mathez, pâtisseries autodidactes aujourd'hui plébiscités par les amateurs de plaisirs sucrés comme par les chefs. De fait, la préface de ce premier ouvrage de recettes est rédigée par la cheffe pâtissière Claire Heitzler, touchée par la rencontre avec ce couple dont elle admire la persévérance, le respect de la terre et l'attachement au circuit court. Si vous avez toujours désiré reproduire leur tarte signature pistache fleur d'oranger, empresses-vous d'ouvrir ce livre ponctué de portraits sous la plume d'Hélène Luzin.

Par Mélanie et Arnaud Mathez, photos

Guillaume Czerw, Albin Michel, 29,90 €



Le Riz au lait, c'est mon dessert préféré !

Le titre est annonciateur : Philippe Toinard semble définitivement accro. Accro au riz au lait de sa grand-mère et à sa recette unique. Aujourd'hui, malgré d'innombrables essais, il avoue ne toujours pas arriver à l'égaliser. Alors, pour rendre hommage tant à sa grand-mère qu'à ce classique français, il invite 49 chefs français à créer un dessert autour de ce dernier. Qu'il garnisse des chouquettes ou des tartelettes, qu'il soit infusé à la vanille ou mélangé au chocolat, le riz au lait est présenté sous des formes si uniques et variées qu'il nous est impossible de nous en lasser.

De Philippe Toinard, photos Guillaume Czerw,

éditions de La Martinière, 22,90 €

ABONNEZ-VOUS !



29€
6 numéros
par an

+
version
numérique
OFFERTE



En Cadeau

Un charmant
tablier rayé



Abonnez-vous sur turbulencespresse.fr



BULLETIN D'ABONNEMENT

À retourner à : Turbulences Presse - Pâtisserie & compagnie - 20, rue Georges Besse - 63100 Clermont-Ferrand - Tél. 04 73 14 03 00 - abo@turbulencespresse.fr

☒ **Oui** je m'abonne à **Pâtisserie & compagnie**
et je reçois en cadeau mon tablier rayé.

☐ **1 an (6 numéros)** au prix de **29 €** **14,50 €** Numérique seulement
☐ **2 ans (12 numéros)** au prix de **53 €** **26 €** Numérique seulement

Hors France métropolitaine : ☐ 1 an à 35 € ☐ 2 ans à 65 €

NOM

PRÉNOM NÉ(E) LE

N° DE TÉLÉPHONE E-MAIL

NUMÉRO RUE / AV. / BD / LIEU-DIT

COMPLÈMENT D'ADRESSE (RÉSIDENT, ESCALIER, BÂTIMENT)

CODE POSTAL COMMUNE

OFFRE VALABLE JUSQU'AU 30/11/24. LE CADEAU EST RÉSERVÉ AUX NOUVEAUX ABONNÉS À LA VERSION PAPIER, DANS LA LIMITE DES STOCKS DISPONIBLES. LES INFORMATIONS CI-DESSUS SONT INDISPENSABLES AU TRAITEMENT DE VOTRE COMMANDE. ELLES PEUVENT DONNER LIEU À L'EXERCICE DU DROIT D'ACCÈS ET DE RECTIFICATION EN ADRESSANT UN COURRIER À TURBULENCES PRESSE. ELLES PEUVENT ÊTRE COMMUNIQUÉES À DES TIERS, SAUF OPPOSITION. VOUS POUVEZ ACQUÉRIR SÉPARÉMENT CHACUN DES NUMÉROS DE PÂTISSERIE & COMPAGNIE AU PRIX DE 5,90 €. FRAIS D'EXPÉDITION EN SUS.

MODE DE PAIEMENT

CI-JOINT MON RÈGLEMENT DE € PAR :

☐ CHÈQUE BANCAIRE OU POSTAL À L'ORDRE DE : TURBULENCES PRESSE

☐ VIREMENT BANCAIRE
COMPTE IBAN : FR76 1680 7003 0640 2210 8069 645
ADRESSE SWIFT : CCBPFRPPGRE

☐ CARTE BLEUE, EUROCARD MASTERCARD OU VISA

N° 3 DERNIERS CHIFFRES AU DOS DE VOTRE CARTE

EXPIRE LE 3 DERNIERS CHIFFRES AU DOS DE VOTRE CARTE

☐ HORS FRANCE MÉTROPOLITAINE
PAIEMENT PAR CARTE, VIREMENT BANCAIRE OU PAR CHÈQUE (UNIQUEMENT DOM-TOM).
COMPTE IBAN : FR76 1680 7003 0640 2210 8069 645 ADRESSE SWIFT : CCBPFRPPGRE

☐ JE CHOISIS LE RÈGLEMENT DOUCEUR : 14,50 € TOUS LES 6 MOIS

Je remplis le mandat de prélèvement SEPA et joins un RIB.

En signant ce formulaire de mandat, vous autorisez Turbulences Presse à envoyer des instructions à votre banque pour débiter votre compte, et votre banque à débiter votre compte conformément aux instructions de Turbulences Presse. Vous bénéficiez du droit d'être remboursé par votre banque selon les conditions décrites dans la convention que vous avez passée avec elle. Toute demande de remboursement doit être présentée dans les 8 semaines suivant la date de débit de votre compte. Vos droits concernant le mandat sont expliqués dans un document que vous pouvez obtenir auprès de votre banque.

1-TITULAIRE DU COMPTE À DÉBITER

NOM / PRÉNOM

ADRESSE

CODE POSTAL VILLE

2-COMpte À DÉBITER

IDENTIFICATION INTERNATIONALE DE COMPTE BANCAIRE (IBAN)

IDENTIFICATION INTERNATIONALE DE L'ÉTABLISSEMENT BANCAIRE (BIC)

3-Établissement teneur de mon compte à débiter (banque ou CCP)

ÉTABLISSEMENT

ADRESSE

CODE POSTAL VILLE

DATE ET SIGNATURE

Organisme créancier
Turbulences Presse
Service abonnement
20, rue Georges Besse
63100 Clermont-Ferrand

Identifiant Créancier SEPA
FR34ZZ499433

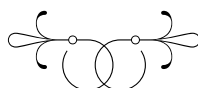
DATE ET SIGNATURE

Rencontre avec

CÉLINE DUHAMEL

Mikado, Pim's, sablés viennois... Ces biscuits ont une consonance familière pour nombre d'entre nous, et ont parfois comblé un petit creux à l'heure du goûter. Pour l'auteure du livre Parenthèses sucrées, Céline Duhamel, ils se sont transformés en terrain d'exploration pâtissière tout comme l'ensemble des recettes qu'elle propose dans ce nouvel ouvrage, ponctuant nos journées de moments de douceurs.

Par Céline Via



Comment votre collaboration avec les éditions de La Martinière est-elle née ?

Les éditions m'ont tout simplement contactée par mail après avoir découvert mon univers. Elles souhaitent me proposer un projet de publication d'une cinquantaine de recettes. J'avais carte blanche et j'ai imaginé écrire un livre autour des occasions quotidiennes qui nous rassemblent.

Est-ce un élément qui caractérise votre approche de la pâtisserie ?

Oui, selon moi, la pâtisserie rassemble aussi bien que la cuisine, que ce soit entre parents et enfants ou bien lorsque nous pâtissons pour les personnes que nous aimons. Lorsque nous dégustons une pâtisserie, ce peut être pour célébrer une personne ou bien pour se faire plaisir. En somme, c'est toujours un moment convivial.

Cette parenthèse, la partagez-vous avec votre fils qui vous a inspiré le nom de votre blog, Les yeux grognons, lorsqu'il avait deux ans ?

Nous avons passé beaucoup de temps à pâtisser ensemble lorsqu'il était petit. Aujourd'hui, il s'en éloigne, mais il demande évidemment son gâteau préféré pour son anniversaire ! De temps en temps, il passe aux fourneaux pour préparer des mi-cuits au chocolat et je l'accompagne. Mais à présent, il préfère les manger que les préparer...

Comment a débuté votre intérêt pour la pâtisserie ?

Tout a démarré à la naissance de mon fils. Puis, quand il a grandi, j'ai eu envie de lui proposer des goûters faits maison. Ainsi, je me suis mise à reproduire les biscuits et gâteaux du commerce, ce qui m'a conduite à créer un blog en 2015, afin de partager mes créations. Je ne pouvais imaginer que cela prendrait une telle ampleur. Puis, en 2017, j'ai préparé le CAP pâtissier en candidate libre, car je souhaitais me former aux techniques pâtissières et comprendre en quoi consistait ma passion, au-delà d'assembler des matières premières.

Aujourd'hui, comment est organisée votre activité professionnelle ?

Je travaille à la fois en laboratoire et pour des occasions comme des mariages. Durant la Covid, mon activité de traiteur sucré s'est arrêtée et mon compte Instagram a pris de l'ampleur. Les marques ont alors commencé à me

contacter pour que je crée du contenu sur les réseaux sociaux. J'apprécie d'allier ces deux aspects, le côté créatif et la production de pâtisserie. Ce travail me permet également de faire de belles rencontres, comme dernièrement avec le chef Pierre Sang lors d'un atelier ou encore avec le chef Norbert Tarayre.

Votre communication visuelle sur Instagram est très aboutie. La réalisez-vous par vos propres moyens ?

Oui, tout à fait, j'organise toute seule mon contenu Instagram. Mais encore une fois, je me suis laissée guider par mon instinct et j'ai commencé à prendre moi-même des photos de mes créations. Je me concentre avant tout sur elles, plutôt que sur la décoration que je préfère épurée.

Le média écrit vous a-t-il plu ?

Oui, le processus créatif d'un livre m'a initiée à une autre approche de mon travail. Toutes les étapes m'ont captivée et notre collaboration avec Caroline Faccioli, qui a photographié les pâtisseries, s'est très bien déroulée. Elle est entièrement entrée dans mon univers, mais avec sa personnalité. Cela a représenté un investissement de neuf mois, le temps de réfléchir aux recettes, de les réaliser, de les ajuster puis de les photographier. ♦



Parenthèses sucrées, Céline Duhamel, photos de Caroline Faccioli, éditions de La Martinière, 2024

Complétez votre COLLECTION !

5,50€
le numéro



Commandez sur
turbulencespresse.fr
RETROUVEZ LES ANCIENS
NUMÉROS EN **FORMAT**
NUMÉRIQUE À 3,90 €



BON DE COMMANDE **turbulencespresse.fr**

À retourner à : Turbulences Presse - Pâtisserie et compagnie - 20, rue Georges Besse - 63100 Clermont-Ferrand - Tél. 04 73 14 03 00 - abo@turbulencespresse.fr

☒ Je commande **les anciens numéros de Pâtisserie et compagnie** au prix de **5,50 €** chacun : (cochez les numéros désirés)

Soit un montant de : + 3 € (participation forfaitaire aux frais de port)

Total :

NOM

PRÉNOM

N° DE TÉLÉPHONE

E-MAIL

NUMÉRO RUE / AV. / BD / LIEU-DIT

COMPLÉMENT D'ADRESSE (RÉSIDENT, ESCALIER, BÂTIMENT)

CODE POSTAL COMMUNE

NÉ(E) LE

- | | | | | | |
|--------------------------------|--------------------------------|--------------------------------|--------------------------------|--------------------------------|--------------------------------|
| ☐ N° 33 | ☐ N° 34 | ☐ N° 35 | ☐ N° 36 | ☐ N° 37 | ☐ N° 38 |
| ☐ N° 39 | ☐ N° 40 | ☐ N° 41 | ☐ N° 42 | ☐ N° 43 | ☐ N° 44 |
| ☐ N° 45 | ☐ N° 46 | ☐ N° 47 | ☐ N° 48 | ☐ N° 49 | ☐ N° 50 |
| ☐ N° 51 | ☐ N° 52 | ☐ N° 53 | ☐ N° 54 | ☐ N° 55 | ☐ N° 56 |
| ☐ N° 57 | ☐ N° 58 | ☐ N° 59 | ☐ N° 60 | ☐ N° 61 | ☐ N° 62 |
| ☐ N° 63 | | | | | |

MODE DE PAIEMENT

CI-JOINT MON RÉGLEMENT DE € PAR :

☐ CHÈQUE BANCAIRE OU POSTAL À L'ORDRE DE : TURBULENCES PRESSE

☐ VIREMENT BANCAIRE
COMPTE IBAN : FR76 1680 7003 0640 2210 8069 645
ADRESSE SWIFT : CCBPFRPPG

☐ CARTE BLEUE, EUROCARD MASTERCARD OU VISA

N° _____

EXPIRE LE _____ 3 DERNIERS CHIFFRES AU DOS DE VOTRE CARTE

☐ HORS FRANCE MÉTROPOLITAINE
PAIEMENT PAR CARTE, VIREMENT BANCAIRE OU PAR CHÈQUE (UNIQUEMENT DOM-TOM).
COMPTE IBAN : FR76 1680 7003 0640 2210 8069 645 ADRESSE SWIFT : CCBPFRPPG

DATE ET SIGNATURE

OFFRE VALABLE JUSQU'AU 30/11/2024, DANS LA LIMITE DES STOCKS DISPONIBLES. LES INFORMATIONS CI-DESSUS SONT INDISPENSABLES AU TRAITEMENT DE VOTRE COMMANDE. ELLES PEUVENT DONNER LIEU À L'EXERCICE DU DROIT D'ACCÈS ET DE RECTIFICATION EN ADRESSANT UN COURRIER À TURBULENCES PRESSE. ELLES PEUVENT ÊTRE COMMUNIQUÉES À DES TIERS, SAUF OPPOSITION.



Petits
gourmands



RAMÈNE TON BENTO !

L'engouement pour les bento cakes s'accroît de concert avec notre fascination pour les cultures asiatiques. Ces petits gâteaux festifs et parés de dessins colorés sont imaginés de manière à nous suivre au quotidien, grâce à leur boîte pratique. Pour un pique-nique, lors d'une randonnée, après le sport ou pour le goûter, ils se prêtent à toutes les occasions. Il nous suffit de coller une ou plusieurs cuillères à leur couvercle, suivant le nombre d'amis avec qui nous souhaitons les partager !

Par Céline Via, photos : Akiko Ida

Cake fleur de camomille



6 P



1 H 15



18 MIN



MOYEN

Pour la génoise banane et pépites

de chocolat : 1 petite banane • 1 c. à café de jus de citron • 1 c. à café de Maïzena • 3 œufs blancs et jaunes séparés • 55 g de sucre • 1 c. à café d'extrait de vanille • 80 g de farine • 1 c. à café de levure chimique • 1 pincée de sel • 35 ml de lait entier • 40 g de beurre ou 40 ml d'huile de tournesol • 2 c. à soupe de pépites de chocolat

Pour la chantilly : 150 ml de crème liquide entière très froide • 2 c. à sucre de glace • 1/2 à 1 c. à café de chantifix • 1/2 c. à café d'extrait de vanille ou les graines de 1/4 de gousse de vanille

Décoration : 50 g de pâte d'amande • 50 g de pâte à sucre • colorants vert olive et jaune

Prépare la génoise : préchauffe le four à 165 °C. Dans un bol, écrase la banane. Ajoute le jus de citron et la Maïzena, mélange. Bats les blancs d'œufs au robot en vitesse rapide, ajoute une petite quantité de sucre. Quand les blancs sont bien montés, verse le reste de sucre petit à petit, continue à fouetter jusqu'à ce que le sucre soit dissous et que les blancs soient bien fermes. Ajoute les jaunes d'œufs un à un, en fouettant entre chaque ajout. Ajoute l'extrait de vanille. Sors le bol en inox sur le plan de travail, ajoute la farine, la levure chimique, le sel et remue la pâte

délicatement à l'aide d'une spatule. Prélève environ un tiers de la pâte, place-la dans un autre bol et verse progressivement le lait tiède, ainsi que le beurre fondu, en mélangeant avec la spatule. Intègre cette pâte plus liquide au reste et mélange jusqu'à obtenir un appareil onctueux et épais. Incorpore les pépites de chocolat et la purée de banane. Beurre le moule et chemise-le de papier cuisson. Verse la pâte dans le moule. Enfournes 15 à 18 min, démoule et laisse tiédir. Découpe quatre disques à l'emporte-pièce et enveloppe-les dans un film alimentaire. **Prépare la chantilly :** monte la crème au batteur électrique, verse le sucre glace tamisé, le chantifix et l'extrait de vanille. Bats jusqu'à obtenir une crème homogène. Laisse prendre au frais.

Le montage : étale une couche de chantilly entre les deux couches de gâteau. Tartine une fine couche de chantilly sur les côtés et le dessus du gâteau. Place au frais.

La décoration : travaille sur un papier cuisson, enlève les décorations du papier

avec une petite spatule pour ne pas les déchirer. Divise la pâte à sucre en deux boules, la taille de chaque boule dépend de la taille des détails à façonner. Colore une boule en jaune, laisse une boule blanche. Colore la pâte d'amande en vert olive. Façonne les tiges des fleurs en vert olive et les pétales blancs un à un. Superpose les pétales en rond, puis pose du jaune au milieu des fleurs. Si les pâtes comment à être trop molles et difficiles à manipuler, place le papier cuisson avec les formes au frais pendant 10 min. Dispose les décorations sur le gâteau à l'aide d'une spatule et d'une pincette. Glisse-le délicatement dans une boîte à bento chemisée d'un carré de papier cuisson.



Cake choco-noisettes



Pour la génoise nature : 3 œufs blancs et jaunes séparés • 55 g de sucre • 1 c. à café d'extrait de vanille • 60 g de farine • 1 c. à café de levure chimique • 1 pincée de sel • 35 ml de lait entier • 40 g de beurre ou 40 ml d'huile de tournesol

Pour le cream cheese au chocolat : 100 g de cream cheese Philadelphia ramolli • 35 g de sucre glace • 20 g de cacao en poudre • 1 c. à café d'extrait de vanille • 150 ml de crème liquide entière froide • 1/2 c. à café de chantifix

Pour la décoration : 1/4 de banane coupée en rondelles ou en petits dés • 10 noisettes grillées et hachées

Prépare la génoise nature : préchauffe le four à 165 °C. Bats les blancs d'œufs au robot en vitesse rapide, ajoute une petite quantité de sucre. Quand les blancs sont bien montés, verse le reste de sucre petit à petit, continue à fouetter jusqu'à ce que le sucre soit dissous et que les blancs soient bien fermes. Ajoute les jaunes d'œufs un à un, en fouettant entre chaque ajout. Le secret du gâteau ultra-moelleux et aéré réside dans une pâte très épaisse, donc patience, prends le temps de fouetter entre chaque jaune d'œuf. Ajoute l'extrait de vanille. Sors le bol en inox sur le plan de travail, ajoute la farine, la levure chimique, le sel, et remue la pâte délicatement à l'aide d'une spatule. Prélève environ un tiers de la pâte, place-la dans un autre bol et verse le lait tiède ainsi que le beurre fondu ou l'huile de tournesol progressivement, en mélangeant avec une spatule. Intègre cette



Ces recettes vous ont plu ? Découvrez Papillote, notre magazine de cuisine pour enfants !

pâte plus liquide au reste et mélange jusqu'à obtenir un appareil onctueux et épais. Beurre le moule et chemise-le de papier cuisson en laissant le papier déborder de tous les côtés. Verse la pâte dans le moule. Enfourne 13 à 15 min jusqu'à ce que le gâteau soit doré et rebondisse au toucher. Démoule-le à l'aide du papier cuisson puis pose-le sur le plan de travail. Passe un couteau entre le gâteau et le papier pour les séparer. Laisse tiédir puis découpe quatre disques de 9,5 cm de diamètre avec l'emporte-pièce. Enveloppe chaque disque dans du film alimentaire et conserve au frais. **Prépare le cream cheese au chocolat :** verse le cream cheese dans le bol d'un robot et fouette pour le ramollir. Ajoute le sucre glace, le cacao et l'extrait de

vanille, fouette pour obtenir une consistance homogène. Verse la crème liquide et le chantifix, fouette jusqu'à ce que la crème prenne et forme des pointes. **Le montage :** étale une très fine couche de crème chocolat sur une génoise, garnis avec les rondelles de banane, ferme avec la seconde génoise. Tartine une fine couche de cream cheese au chocolat sur la surface du gâteau. Décore-le avec des noisettes hachées et glisse-le dans une boîte à bento chemisée de papier cuisson.



Recettes extraites du livre *Bento Cakes*, Lene Knudsen, photos de Akiko Ida, First Éditions, 2024



Astuce
Garde les chutes de gâteau pour les grignoter !



Par ordre alphabétique :

Babka chocolat-caramel à la cacahuète	73
Babka chocolat halva	72
Babka perdue au caramel au beurre salé	73
Cailloux poire et yuzu	55
Cake choco-noisettes	97
Cake fleur de camomille	96
Chocolat basilic	23
Chocolat de Bayonne et herbes du jardin	90
Chocolat	66
Cinnamon rolls	72
Crème de marrons	61
Flan au caramel	35
Fleur de figuier	43
Gauguin	80
La mûre	25
Mille-feuille vanille	51
Opéra	79
Pão de ló crémeux	37
Paris-Brest	84
Paris-Brest noisette kasha	17
Pasteis de nata	36
Pâte à babka	72
Pecan pie	52
Profiteroles du grand-père d'Arnaud	56
Sobacha, la poire du Comice et le sudachi	30
Tarte au citron de Menton	77
Tarte framboise-verveine	45
Tartelettes 70 %	49

Par ingrédient :

Agastache	90
Aneth	90
Amande	43, 49, 77, 79, 87, 96
Banane	96, 97
Basilic	23, 90
Cacahuète	73
Café	79
Cannelle	52, 72
Caramel	35, 73
Céleri branche	25
Citron	77
Citron vert	90
Chèvre	25
Chocolat blanc	43, 54, 72
Chocolat au lait	23, 96
Chocolat noir	49, 56, 66, 72, 73, 79, 90
Cream cheese	72, 97
Estragon	90
Figue	43
Framboise	45
Menthe	90
Mélisse	90
Mûre	25
Noisettes	17, 49, 80, 87, 97
Noix de pécan	52
Oseille	90
Oxalys	90
Palmier	83

Passion	23
Persil	90
Poire	30, 54
Praliné	49
Sirop d'érable	52
Sobacha	30
Sudachi	30
Tagète	90
Thym	90
Vanille	51, 54, 56, 66, 96, 97
Verveine	45, 90
Yuzu	54

Par chef(fe) :

Arnaud Delmontel	78
Charles Sandraz	90
Claire Heitzler	43
Mathieu Turonnet	49
Maxence Barbot	66
Patrick Mesiano	77
Pierre Chauvet	61
Cédric Perret	23, 25
Steve Moracchini	30
Tarek Ahmada	17

Symboles recettes

NOMBRE DE PARTS/PERSONNES : P
NOMBRE D'UNITÉS : U



TEMPS DE PRÉPARATION



TEMPS DE CUISSON



TEMPS DE REPOS



TEMPS DE CONGÉLATION



NIVEAU DE DIFFICULTÉ

**AUJOURD'HUI,
TOUS LES
EMBALLAGES
ET LES PAPIERS
SE TRIENT.**

Cet encart d'information est mis à disposition gratuitement
au titre de l'article L. 541-10-18 du code de l'environnement.

Cet encart est élaboré par CITEO.

LE MAGAZINE GOURMAND de la cuisine santé



Chez votre marchand de journaux
et sur **turbulencespresse.fr**